

**Köszöntünk Benneteket a Sulyom Tájéletteremben, Sarudon!**

**Magyarország 92. legjobb éttermévé választott stílusos vidéki bisztrónkban.**

*(Az AUDI - Dining Guide Országos Étteremkalauz 2023-ban a TOP 100 (97.) legjobb magyar étterem közé választotta éttermünket. 2024-ben a megtisztelő 92. helyet értük el a TOP100 étterem között.)*

Az elmúlt hónapokban több új szakmai elismerést is elnyert az étterem; megkaptuk a **SAKURA díjat**, a **BEST of HUNGARY** díját, a **Street Kitchen** is beválogatta a Sulymot az ajánlott éttermek közé.

**Sulyom Tájéletterem – a Tisza-tó új ÉtelSTÍLUSA, Sarud**

2021. április 24- én nyitottuk meg a tájélettermet, melynek célja, hogy 4 évszakos gasztronómiai attrakcióként kiszolgálja az igényes vendéglátás kedvelőit a Tisza-tó partján.

A **Sulyom** név már önmagában is meglepő választás. A sulyomról a legtöbb embernek egy szúrós, tüskéket nevelő, a strandokon nem szívesen látott növény ugrik be elsőként. **Azonban van a Sulyomnak egy másik oldala is.** A növény a mai napig nyilvántartott élelmiszer, aminek a tüskéi között fejlődő szív alakú fehér magját igyekszünk konyhánkon egyedi „TÁJ” alapanyagként felhasználni.

**Sulyom.** Nem a Tüske. A tüskék között megbúvó mag.

**A Tisza-tó tüskékbe zárt szíve...**

**Sulyom - a Tisza-tó Stílussteremtő étterme**

Olyan letisztult bisztró konyhát működtetünk, ahol minőségi alapanyagokból készítjük ízletes fogásainkat, melyek letisztult stílusban kerülnek vendégeink asztalára.

**Sulyom – a Slow Living küldetés**

A Sulyom bemutatókertjében mi magunk is termelünk növényeket, népszerűsítve a háztáji gazdálkodást, önállátást. **Nem vagyunk gyorsétterem. Sőt kifejezetten lassú étterem vagyunk.**

Mi eseményként, alkalomként, ünnepként tekintünk a látogatásotokra.

**A Tisza-tó Gyerekbárát Étterme**

**A Sulyom egy igazán GYEREKBARÁT étterem, ahol valóban számítanak a legkisebbek is.**

Mi sem jelzi ezt jobban, mint az, hogy Sulyom egyik szárnya egy igazi **JÁTSZÓHÁZBAN** berendezett étterem. Büszkék vagyunk arra, hogy elsőként az országban mi nyitottunk **JátszóházÉttermet** a gyerekes családoknak

**2023- Kutyabarátság Étterme – [www.kutyabarat.hu](http://www.kutyabarat.hu)**

Nekünk is vannak kutyáink, akik nálunk is szinte családtagok. A Sulyomban nem csak friss víz, hanem külön **KUTYAMENÜ** és készül 4 lábú kedvenceitek számára.

**Köszönjük látogatásotokat!**

**Lassuljatok le nálunk!**

**Tisztelettel:**

Mikk Szabolcs  
séf

Birliba Tamás  
sommelier

Kücsön Gyula  
tulajdonos

*Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bízva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.*



## SULYOM 4 fogásos bemutatkozó ételsoraink

### A Sulyom Tájéttér HÚSMENTES kóstoló sora: 🌿

<b>Hideg előétel:</b>	🌿 <b>Zeller carpaccio</b>	
	Bor : Gál Tibor Egri Csillag '24	10 cl
	Alkoholmentes ital : Zsálya Farm szörp	30 cl
<b>Leves :</b>	🌿 <b>Sütőtök Krémleves</b>	
	Bor : Tóth Ferenc kékfrankos rozé '24	10 cl
	Alkoholmentes ital : klasszikus szörp	30 cl
<b>Főétel:</b>	🌿 <b>Ínyenc karfiol steak</b>	
	Bor : Thummerer Chardonnay Battonage '22	10 cl
	Alkoholmentes ital: Kakukkfű Farm szörp	30 cl
<b>Desszert:</b>	🌿 <b>Vegán minden mentes almás- vaníliás pite</b>	
	Bor : Tóth Ferenc Édes Lányom' 22	10 cl
	Alkoholmentes ital: Funky Forest Alma-Gyömbér Juice	30 cl

🌿 <b>HÚSMENTES Ételsor:</b>	<b>12.900 Ft</b>
<b>Alkoholmentes italsor:</b>	<b>5.500 Ft</b>
<b>Borsor:</b>	<b>4.500 Ft</b>

### A Sulyom Tájéttér HAGYOMÁNYŐRZŐ kóstoló sora:

<b>Köszöntő ital:</b>	Hungária Grand cuvée brut pezsgő	20 cl
	Alkoholmentes pezsgő	20 cl
<b>Meleg előétel:</b>	<b>Gyula bácsi haltepertője</b>	
	Bor : Eger Soul Olaszrizling '23	10 cl
	Alkoholmentes : Funky Forest Alma- Gyömbér Juice	30 cl
<b>Leves:</b>	<b>Sarudi Halászlé Ponty vagy harcsa filével</b>	
	Bor : Rege Kadarka '22	10 cl
	Alkoholmentes : BIO Rooibos tea	20 cl
<b>Főétel:</b>	<b>Ropogós és omlós sült libacomb</b> káposztás cvekedlivel	
	Bor : St. Andrea Pinot Noir '22	10 cl
	Alkoholmentes: Palais royal gyümölcstea	20 cl
<b>Desszert:</b>	<b>Sulyomisu</b>	
	Liquor: Cointreau	4 cl
	Alkoholmentes : Friss Narancslé	10 cl

<b>HAGYOMÁNYŐRZŐ ételsor:</b>	<b>16.200 Ft</b>
<b>Alkoholos italsor :</b>	<b>10.500 Ft</b>
<b>Alkoholmentes italsor:</b>	<b>6.000 Ft</b>

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértésedet, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.





## A Sulyom Tájéttér SLOW LIVING kóstoló sora:

<b>Hideg előétel</b>	<b>Szürkemarha tatár beefsteak</b>	
	Sauska Rozé Extra Brut pezsgő	10 cl
<b>Leves :</b>	<b>Sütőtök krémleves :</b>	
	Bor : Tóth Ferenc kékfrankos rozé '24	10 cl
<b>Főétel:</b>	<b>Kondások étke- ropogós malaccsászár</b>	
	Bor : Egri Bikavér superior '21	10 cl
<b>Desszert:</b>	<b>Sulyom TOP20 túrógombóca</b>	
	Bor: Tóth Ferenc Édes Lányom '23	10 cl
	<b>SLOW LIVING ételsor:</b>	<b>16.600 Ft</b>
	<b>Borsor:</b>	<b>9.500 Ft</b>

## SULYOM Tájéttér

3386 Sarud, Kossuth út 2.

Üzemeltető:	<b>Kalandpart Kft.</b>
	1194 Budapest, Kiss János alt. u. 32.
Adószám:	12543386-2-43
Séf:	Mikk Szabolcs
Sommelier:	Birliba Tamás
Tulajdonos:	Kücsön Gyula
Kapcsolat:	70.591.27.12
	<a href="mailto:foglalas@sulyom.hu">foglalas@sulyom.hu</a>
	<a href="http://www.sulyom.hu">www.sulyom.hu</a>

### Amire büszkék vagyunk (2021 - ):

Dining Guide	TOP100 étterem/ 92.
Dining Guide	TOP20 Túrógombóc
SVÉT + TOYOTA	SAKURA Díj- a minőségi vendégélményért
Dining City	Étteremhét- kategória II. hely
BEST OF HUNGARY	Legjobb magyar éttermek
<a href="http://www.kutyabarat.hu">www.kutyabarat.hu</a>	2023 kutyabarátság étterme
Klasszis Top Design	Az ország kutyabarátság étterme
Street Kitchen	Guide 2024.
Élelmiszer Magazin	HORECA Hősök

**SLOW LIVING**  
HUNGARY

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségükben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



## TÉRSÉGI/ HAGYOMÁNYOS ÉTELEINK

### Hideg előételek:

#### Sarudi vegán kószolótál

4 féle Sulyom házi kenegető, zöld salátával 3.900 Ft

*Allergén: dió, szezám, glutén*

#### Ajánlott ital

900 Ft/ 10 cl

*Tóth Ferenc Egri Leányka '24 Vegán bor*

#### Sándor Tamás Bükki sajtválogatás

4.600 Ft

5 féle kézműves sajt mézzel és fügelekvárral

*Allergén: mustár, tej*

#### Ajánlott ital

2.500 Ft/ 20 cl

*Valdo IKI Prosecco Extra dry*

### Meleg előételek:

#### Gyula bácsi haltepertője

4.200 Ft

finomra írdalt ponytszeletek, remulád mártás, almás zelleres saláta

*Allergén: tej, tojás, zeller, hal*

#### Ajánlott ital

1.200 Ft/ 10 cl

*Eger Soul Olaszrizling '23*

### Levesek:

#### Sarudi Halászlé

4.200 Ft

ponty szeletekkel / harcsa filével

#### + halbelsőség (20 g)

900 Ft

*Allergén: hal*

#### Hevesi puszták fácán levese

3.200 Ft

csigatésztával, roppanós zöldségekkel

*Allergén: tojás, zeller, glutén*

### Főételek/ Main courses/ Hauptgerichte:

#### Tisza- tavi szürkeharcsa paprikás

7.500 Ft

a Sulyom túrós csuszájával, tejfölhabbal

*Allergén: glutén, tej, hal, tojás*

#### Ajánlott ital/ angol / német

900 Ft/ 10 cl

*Tóth Ferenc Rozé '24*

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértésedet, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.




<b>Knezsik úr burgonyafőzeléke</b>	<b>4.200 Ft</b>
házi fasírtunkkal	
<i>Allergén: tojás, tej, glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.200 Ft/ 10 cl</b>
<b>Eger Soul Olaszrizling '23</b>	
<b>Hagyományos borjú bécsi</b>	<b>6.200 Ft</b>
burgonyapürével, ecetes káposztasalátával	
<i>Allergén: tej, glutén, tojás</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.800 Ft/ 50 cl</b>
<b>Bernard celebration lager</b>	
<b>Ropogós és omlós sült libacomb</b>	<b>6.900 Ft</b>
káposztás cvekedlivel	
<i>Allergén: tojás, glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.200 Ft/ 10 cl</b>
<b>Rege Kadarka '22</b>	
<b>Tanyasi préselt csülök</b>	<b>5.100 Ft</b>
tepsis burgonyával	
<i>Allergén: glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.800 Ft/ 50 cl</b>
<b>Bernard Dark lager</b>	
<b>Bükki sült camembert</b> 🌿	<b>4.800 Ft</b>
mézés chilivel, dióval és fokhagymás piritóssal	
<i>Allergén: tej, glutén, dió</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.300 Ft/ 10 cl</b>
<b>Thummerer Chardonnay Battonage '22</b>	
<b>Desszertek:</b>	
<b>SULYOMisu</b>	<b>3.800 Ft</b>
Tisza-tavi bio sulyommal készült házidesszertünk	
<i>Allergén: tojás, tej, glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>2.500 Ft/ 4 cl</b>
<b>Cointreau</b>	
<b>Meggyes mákos Bobajka</b>	<b>3.200 Ft</b>
becenevén: mákos guba	
<i>Allergén: glutén, tej, tojás</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.400 Ft</b>
<b>La Piantagoni Brazil Cortado</b>	

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban étелеinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



## SLOW LIVING TÁJÉTTÉR ÉTLAPUNK

### Hideg előételek:

<b>Zeller carpaccio</b> 	<b>3.200 Ft</b>
szezám olajjal, pörkölt dióval és pirított édesköménnyel <i>Allergén: zeller, dió, szezám</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.200 Ft/ 10 cl</b>
<b>Gál Tibor Egri Csillag '24</b>	
<b>Szürkemarha tatár beefsteak</b>	<b>6.600 Ft</b>
bükki fűszervajjal, pirítóssal, zöldségekkel <i>Allergén: tojás, mustár, glutén, tej</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>900 Ft/ 10 cl</b>
<b>Tóth Ferenc Rozé '24</b>	

### Meleg előételek:

<b>Élménykert cézár saláta</b>	<b>4.900 Ft</b>
roston sült csirkemellel <i>Allergén: glutén, tojás, tej</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.300 Ft/ 10 cl</b>
<b>Thummerer Chardonnay Battonage '22</b>	

### Levesek:

<b>Sütőtök krémleves</b> 	<b>3.400 Ft</b>
pirított tökmaggal és tökmagolajjal <i>Allergén: nincs</i>	
<b>Géberjéni nosztalgia- káposztás bableves</b>	<b>3.200 Ft</b>
füstölt csülökkel, savanyú káposztával <i>Allergén: tej, glutén</i>	

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételünket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.





**Főételek:**

<b>Vendégeink kedvence – Rose kacsamell</b>	<b>6.800 Ft</b>
sáfrányos linguine, tőkegombával <i>Allergén: tej, tojás, glutén, szulfitek</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.200 Ft/ 10 cl</b>
<b>Rege Kadarka '22</b>	
<b>Kondások étke- ropogós malaccsászár</b>	<b>5.200 Ft</b>
zöldséges babraguval <i>Allergén: glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.600 Ft/ 10 cl</b>
<b>Böjt Egri Bikavér Superior '21</b>	
<b>Bélszín steak / 250 gramm /</b>	<b>14.200 Ft</b>
whisky-s batátakrémmel és sült répával <i>Allergén: tej</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>2.000 Ft/ 10 cl</b>
<b>Stumpf Nagy - Eged Syrah Grand Superior '19</b>	
<b>Ígyenc karfiol steak</b> 	<b>4.600 Ft</b>
humusszal, sült zöldséges kuskusszal <i>Allergén: zeller, szezám, glutén</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.300 Ft/ 10 cl</b>
<b>Thummerer Chardonnay Battonage '22</b>	
<b>Házi burgonyafőzelék</b> 	<b>4.200 Ft</b>
füstölt tofuval <i>Allergén: glutén, tojás, tej</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.300 Ft/ 10 cl</b>
<b>Thummerer Chardonnay Battonage '22</b>	
<b>Élménykert zöldsaláta grillezett Halloumi sajttal</b> 	<b>3.800 Ft</b>
<i>Allergén: tej</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.200 Ft/ 10 cl</b>
<b>Gál Tibor Egri Csillag' 24</b>	

**Desszertek:**
**BÜSZKESÉGÜNK - AZ ORSZÁG 20 LEGJOBB TÚRÓGOMBÓCA KÖZÉ VÁLASZTOTT DESSZERTÜNK**

<b>A SULYOM TOP20 Túrógombóca</b>	<b>4.200 Ft</b>
szilvaraguval és birsalma habbal <i>Allergén: glutén, tej, tojás</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>3.500 Ft/ 4 cl</b>
<b>Chateau Breuil XO 20 Calvados</b>	

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



<b>Vegán minden mentes pite</b> 	<b>3.400 Ft</b>
almás- vaníliás <i>Allergén: diófélék</i>	
<b>Ajánlott ital</b>	<b>1.500 Ft/ 33 cl</b>
<b>Funky Forest Alma-gyömbér/ Vegán</b>	

## Sulyom JátsházÉtterem – Gyerekmenü



<b>Rántott sajt/</b> köret nélkül <i>Allergén: tojás, glutén, tej</i>	<b>1.800 Ft</b>
<b>Rántott csirkemell/</b> köret nélkül <i>Allergén: tojás, glutén</i>	<b>1.800 Ft</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> <i>Allergén: hal, glutén, tojás</i>	<b>1.600 Ft</b>
<b>Bolognai spagetti</b> <i>Allergén: glutén, tojás, zeller, tej</i>	<b>2.500 Ft</b>

## KUTYA menü- Sarud KABALAKUTYÁINAK kedvence



<b>„JAMES” Húsimádó ajánlata</b> - napi pörkölt tésztával <i>Allergén piktogramok glutén, tojás</i>	<b>3.100 Ft</b>
<b>„SULYOM” Vega ajánlata</b> - zöldséges rizs	<b>2.400 Ft</b>

### Savanyúság:

Csemege uborka	<b>1.100 Ft</b>
Almapaprika	<b>1.100 Ft</b>
Házi csalamádé	<b>1.100 Ft</b>
Házi káposztasaláta	<b>1.100 Ft</b>

### Szószok/ Mártogatósok

Ketchup	<b>500 Ft</b>
Mustár	<b>500 Ft</b>
Majonéz	<b>500 Ft</b>
Házi remulád mártás (Francia tartár)	<b>1.000 Ft</b>

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.





**Választható köretek:**

Sült burgonya	<b>1.300 Ft</b>
Rizs	<b>1.100 Ft</b>
Burgonyapüré	<b>1.500 Ft</b>
Friss saláta	<b>1.500 Ft</b>

**Kenyérkosár:**

Helyben sült kenyér	<b>1.000 Ft</b>
Helyben sült gluténmentes kenyér	<b>1.300 Ft</b>

## SULYOM TÁJÉTTÉR ITALLAP

**PEZSGŐINK**

	<b>20 cl</b>	<b>75 cl</b>
Hungaria Grande Cuvée Brut	2.000 Ft	8.000 Ft
Valdo IKI Prosecco Extra dry	2.500 Ft	12.000 Ft
Col Sandago Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut		21.000 Ft
Louis Vallon Cremant de Bordeaux Légende Blanc Brut		21.000 Ft
Kárásztelek Blanc de Blancs Brut		24.000 Ft
Bollinger Special Cuvee Brut Champagne		65.000 Ft

**FEHÉR BOROK**
**Könnyű és gyümölcsös borok**

	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Tóth Ferenc Egri Leányka '24 Vegán Eger /HU/	900 Ft	6.500 Ft
Világi Zöldveltelini '23 Párkány /SK/		9.500 Ft
Eger Soul Olaszrizling '23 Egerszólát /HU/	1.200 Ft	8.000 Ft
Dubicz Irsai Olivér '24 Mátra /HU/		7.300 Ft
Gál Tibor Egri Csillag '24 Eger /HU/	1.200 Ft	8.000 Ft
Tóth Ferenc Egri Csillag Superior '23 Eger /HU/		9.000 Ft
Böjt Egri Csillag Superior '23 Ostoros / HU/		9.800 Ft
Yealand's Sauvignon Blanc '22 Marlborough /NZ/		13.500 Ft

**Ásványos borok**

Bukolyi Marcell Köves Egri Csillag Grand Superior BIO '23 Eger /HU/		14.000 Ft
St.Andrea Boldogságos Egri Csillag Grand Superior '21 Eger /HU/		16.000 Ft
Gilvesy Rajnai Rizling '22 BIO Badacsony /HU/		16.000 Ft
Oremus Mandolás Furmint '22 Tokaj /HU/		18.000 Ft
Gróf Degenfeld Furmint '23 Tokaj /HU/		12.000 Ft

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



**Gazdag és komplex borok**

Eger Soul	Olaszrizling Grand Superior '23 Egerszólát / HU/		9.500 Ft
Rege	Olaszrizling Grand Superior '23 Ostoros /HU/		11.000 Ft
Folly	Cédrus '23 Badacsony /HU/		14.000 Ft
Földi Bálint	Kéknyelű '23 Badacsony /HU/		14.000 Ft
Thummerer	Chardonnay Battonage Noszvaj /HU/	1.300 Ft	8.500 Ft
St.Andrea	Mária '18 Eger /HU/		22.000 Ft
St. Andrea	Örökké '21 Eger /HU/		17.000 Ft

**ROZÉ BOROK**

		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Tóth Ferenc	Kékfrankos '24 Eger /HU/	900 Ft	6.500 Ft

**VÖRÖS BOROK**
**Könnyű és gyümölcsös borok**

Rege	Kadarka '22 Eger / HU/	1.200 Ft	8.400 Ft
Ruppert	A bolond kalapos portugiesere '24 Villány / HU/		9.800 Ft

**Közepesen testes borok**

Balla Géza	Feketeleányka '21 Arad /RO/		22.000 Ft
Gál Tibor	Egri Bikavér Grand Superior '17 Eger /HU/		14.500 Ft
Ádámék	Kékfrankos '21 Eger /HU/		13.500 Ft
Böjt	Egri Bikavér Superior '21 Eger /HU/	1.600 Ft	11.200 Ft
Bukolyi Marcell	Egri Bikavér Grand Superior '21 BIO Eger /HU/		14.500 Ft

**Testes borok**

Stumpf	Nagy-Eged Syrah '20 Eger /HU/	2.000 Ft	14.000 Ft
Tóth Ferenc	Várvedő Egri Bikavér Superior '21 Eger /HU/		15.000 Ft-
St. Andrea	Merengő Egri Bikavér Superior '21 Eger /HU/		22.000 Ft
Stumpf	Nagy-Eged Cabernet Franc '20 Eger /HU/		14.000 Ft
M.Chapoutier	Belleruche Rouge '23 Cotes du Rhone /FR/		12.000 Ft
Ruppert	Aliz '19 Villány /HU/		30.000 Ft

**ÉDES BOROK**

		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Tóth Ferenc	Édes Lányom '23 Eger /HU/	1.000 Ft-	7.000 Ft

		<b>4 cl</b>	<b>50 cl</b>
Gróf Degenfeld	Szamorodni '20 BIO Tokaj /HU/		16.000 Ft
Gróf Degenfeld	Aszú 5p '17 Tokaj /HU/	3.000 Ft	30.000 Ft

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



**SÖRÖK**

Heineken alkoholmentes / 33 cl	1.250 Ft
Bernard IPA / 50 cl	2.000 Ft
Bernard celebration lager/ 50 cl	1.800 Ft
Bernard gluten-free lager/ 50 cl	1.800 Ft
Edelweiss/50 cl	2.000 Ft
Bernard dark lager/ 50 cl	2.200 Ft
Lindemans kriel / 25 cl	2.200 Ft

**PÁRLATOK/ DIGESTIVE**

	<b>4 cl</b>	
Chateau Breuil XO 20	Calvados	3.500 Ft
Plantation XO	Rum /Barbados/	3.500 Ft
Zacapa Centenario XO	Rum /Guatemala/	5.600 Ft
Diplomatico	Rum /Venezuela/	3.500 Ft
Don Papa Masskara	Rum /Philippines/	5.200 Ft
Ophyum 17 Years	Rum /Dominikai Köztársaság/	5.200 Ft
Martell VSOP	Cognac	4.800 Ft
Chivas Regal 12 Blended	Scotch whisky	3.000 Ft
Arran 10 Single Malt Tokaj Cask Finish	Scotch whisky	3.900 Ft
Macallan 12 Single Malt	Scotch whisky	8.000 Ft
Glenfarclas 12 Single Malt	Scotch whisky	3.600 Ft
Lagavulin 16 Single Malt	Scotch whisky	8.500 Ft
Maker's Mark '48	Bourbon whiskey	2.800 Ft
Jack Daniel's	Whiskey	2.500 Ft
Hibiki Japanese Harmony	Whiskey	5.500 Ft

**LIKŐRÖK**

	<b>4 cl</b>
Unicum	2.500 Ft
Unicum Riserva	2.800 Ft
Unicum Szilva / Plum	2.500 Ft
Jagermeister	2.500 Ft
Cointreau	2.500 Ft
Irish Cream	2.500 Ft
Chambord	2.500 Ft

**KOKTÉLOK**

Mojito	3.700 Ft
Dark'n Stormy	4.800 Ft
Dark Cuba Libre	5.200 Ft
Negroni	3.700 Ft
Roku Gin & Tonic	3.700 Ft
Campari Spritz	3.700 Ft
Aperol Spritz	3.700 Ft
Mai Tai	4.800 Ft

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértésedet, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.





**EGYÉB ALKOHOLOS ITALOK**

Beluga noble	Vodka /Russian/	<b>4 cl</b> 2.500 Ft
Belvedere	Vodka /Poland/	2.500 Ft
Bulldog	Gin /England/	2.500 Ft
Roku	Gin /Japanese/	2.700 Ft
Cubical	Gin /Espana/	3.200 Ft
Hendrick's	Gin /Scotland/	3.200 Ft
Isle of Harris	Gin /Scotland/	3.600 Ft

**Pálinkák**

Árpád	Gyömbér / Ginger	<b>4 cl</b> 2.800 Ft
Árpád	Kajsziarack / Apricot	2.800 Ft
Árpád	Bársony birs / Quince	2.800 Ft
Árpád	Ágyas szilva / Plum 60% v/v	3.200 Ft
1 Csepp	Málna-feketeceeresznye / Raspberry black cherry	4.800 Ft
1 Csepp	Vilmoskörte / William pear	4.800 Ft

**KÁVÉ AJÁNLATUNK/ AKÁR KOFFEINMENTES KÁVÉBÓL IS**
**La Piantagioni Brazil**

Ristretto	1.100 Ft
Espresso	1.100 Ft
Americano	1.100 Ft
Cortado	1.400 Ft
Cappuccino	1.400 Ft
Flat white	1.600 Ft
Latte	1.600 Ft
Tonic espresso	2.200 Ft

Tej / alternatív tej/ tejszínhab 500 Ft

**TEÁINK**
**GYÜMÖLCS TEA**

Yumm Yumm/ mangó-ananász-narancs-sáfrány-körömvirág	<b>50 cl</b> 2.000 Ft
Gondúzó/ Alma-málna-citromfű-narancs-mályva	2.000 Ft
Nagy kertje/ Hibiszkusz-feketeribizli-bodza-alma-szeder-málna-eper	2.000 Ft
Palais royal/ Hibiszkusz-ribizli-papaya-áfonya-bodza-szeder-eper	2.000 Ft
Rooibos/ BIO	2.000 Ft
Rooiberry/ Rooibos & Nagy Kertje mix	2.000 Ft

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségtekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



**GYÓGYTEÁK**

Bodzavirág/ Elderflower/ 30 cl	2.000 Ft
Feketeribizli levél/ Blackcurrant leaf/ 30 cl	2.000 Ft
Nepal Himalaya Evergreen BIO/ 50 cl	2.500 Ft
Nepal Himalaya Evergreen málnás/ 50 cl	2.500 Ft
English Breakfast/ 50 cl	2.500 Ft

**SZÖRPÖK**

	50 cl	100 cl
bodza, szeder, málna, mangó	1.500 Ft	2.600 Ft
Klasszikus	1.500 Ft	2.600 Ft
Klasszikus cukormentes	1.350 Ft	2.600 Ft
Kékszőlő must	1.500 Ft	3.000 Ft
Almalé	1.200 Ft	2.400 Ft
Farm szörp/ zsálya/ kakukkfű	1.200 Ft	2.400 Ft

**ÜDÍTŐK**

	20 cl
&T Yuzu tonic	1.600 Ft
Kinley Ginger ale, Tonic, Fanta, Coca- cola/ zero,	1.150 Ft

**GYÜMÖLCSLEVEK**

	33 cl
Funky Forest Alma-mangó-chili	1.800 Ft
Funky Forest Alma-gyömbér	1.800 Ft
Funky Forest Alma-körte-uborka-spenót	1.800 Ft-
Funky Forest Alma-répa-cékla	1.800 Ft-
Funky Forest Alma-meggy- bodza	1.800 Ft

**VÍZ**

Sulyom sarudi szűrt víz	Szénsavas/ Szénsavmentes	75 cl	900 Ft
San Pellegrino ásványvíz	Szénsavas	75 cl	2.000 Ft

**SULYOM PLUSZ- EXTRA SZOLGÁLTATÁSAINK**

- + **SULYOM DELIKÁTESZ – SLOW LIVING/ Sulyom merchandising termékeink:**

Tisza-tavi SULYOM kulcstartó	1.600 Ft
Sulyom táska akasztó	2.500 Ft
„Egy csepp Tisza-tó” Sulyom tartalmú édességek	2.000- 6.000 Ft
Sulyom papírtáska	500 Ft
- + **SULYOM AJÁNDÉKUTALVÁNY**  
Helyben és interneten megvásárolható ajándékutalványok 10.000 és 20.000 Ft összegben

Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségtekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértésedet, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.



- + **ZÖLD SZOLGÁLTATÁSAINK**  
Elektromos autóval érkező vendégeinket 2 db 11 kW- elektromos töltő várja éttermünk parkolójában- E- bike-ok számára elektromos csatlakozási pontot biztosítunk
- + **2023 – AZ ÉV KUTYABARÁT ÉTTERME / [kutyabarát.hu](http://kutyabarát.hu)**  
Szeretettel várunk egészséges, jól nevelt 4 lábú barátoddal.
- + **ÉLMÉNYKERT**  
A Sulyomban mi a saját magunk által, helyben termesztett növényeket is feldolgozzuk. Sétálóutak egyet az étterem melletti bemutatókertünkben.
- + **GYEREKBARÁT ÉTTEREM**  
Szeretjük a gyerekeket. Ezért egy külön játékos étteremrészlet alakítottunk ki számukra a Sulyom vendégterében, a JátszóházÉttermet. Itt senkit nem zavar, ha gyerekekkel érkeztek hozzánk. A Sulyom udvarán egy szabadtéri PedálPark is várja a legkisebbeket.
- + **TRANSFER SZOLGÁLTATÁS**  
Annak érdekében, hogy egy kellemes este után biztonságban hazaérjete és senkinek ne kelljen vezetnie, készséggel hazaviszünk Benneteket, ha ezt előzetesen jelzitek nekünk.
- + **SZÁLLÁSOK KULINÁRIS ÉLMÉNYEKEL**  
A SLOW LIVING jegyében – lassuljatok le nálunk. A Sulyom kulináris élményei után pihenjete meg a közelben található szállásainkon, melyek akár Sulyom félpanzióval is foglalhatók.
- + **ÉLMÉNYFALU SARUD**  
A Sulyom Tájéterem az ÉlményfaluSarud gasztronómiai attrakciója. Javasoljuk, hogy a Sulyomban tett látogatást kösséte össze Sarud látónivalóinak, a Tisza-tó értékeinek felfedezésével, a Kalandpart aktív élményeket nyújtó szolgáltatásaink kipróbálásával ([www.elmenyfaluhu](http://www.elmenyfaluhu))

Köszönjük látogatásotokat!

Mikk Szabolcs  
séf

Birliba Tamás  
sommelier

Kücsön Gyula  
tulajdonos

*Áraink az ÁFA összegét tartalmazzák. Bizva elégedettségetekben 12% szervízdíjat számolunk fel. A borralalót munkatársaink kapják. A Sulyomban ételeinket frissen készítjük, ezért kérjük megértéseteket, ha néha hosszabb várakozási idővel tudunk Benneteket kiszolgálni.*

