



# TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ – ÉTEL- ÉS ITALLAP

## TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ GASZTRONÓMIÁJA

A magyar konyha világhírét nagyrészt a kítűnő, különleges erdélyi konyhának köszönheti. Az erdélyi falvak és városok népe, a polgárság asszonyai igen sokat törődtek a háztartással, a konyhával, de még a nagyurak, fejedelmek feleségei is fontos

feladatuknak tartották a háztartás vezetését, a főzést, és a maguk patyolatkezelével sem restellték megfogni és megforgatni a főzőkanalat. Ezt a fajta főzés iránti szenvedélyt visszük el a Tiltott Csíki Sörözőnk konyhájába.



A TRADICIONÁLIS FOGÁSAINK ALAPANYAGAI ERDÉLYBŐL ÉRKEZNEK



## CSÍKI CSALOGATÓ ELŐÉTELEK

ELŐCSALOGATJA AZ ÉTVÁGYAT, HOGY UTÁNA TISZTÁRA NYALOGASSA A NAGYTÁLAT



### 1. VINETE ERDÉLYI HÁZI KENYÉRREL

A míg azon gondolkozik, milyen Csíki Csámcsogóval töltsen meg bendőjét, fogadja szeretettel előételként vineténket. Sokféleképpen nevezik még a népszerű, széles körben elterjedt ételt: hol salamontökének, hol törökkobaknak, Székelyföldön vineta-nak hívják. Ön biztos padlizsánként ismeri.

Ételkülönlegességünk alapja a több körben perzselt padlizsán, amelyet ezután egy éles késsel 76 apró darabra vágunk (ha nem hiszi, járjon utána), így kapjuk meg a kívánt krémes pürét, amelyet házi majonézünkkel teszünk még különlegesebbé.

Tálaláskor ecetes pácolt hagymát rakunk étünk tetejére.

2990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csíki Sör



### 2. ZAKUSZKA

A székely konyha ízletes kincse, amelyben a friss zöldségek és a fűszerek varázslatos harmóniája találkozik.

Ez a pazar előétel olyan, mintha a székely nagymamák titkos receptjei élednének újra minden falatban. A sült padlizsán, paprika és paradicsom kombinációja olyan nosztalgikus élményeket idéz, mint amikor gyermekként a kamrába lopózva kóstoltuk a befőttesüvegből.

Kenje vastagon a házi pityókás kenyérre, és élvezze, hogy a zakuska ízei úgy ölelik át, akárcsak a nagymama tette régen.

2990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Tiltott Csíki Sör

## NAPI KRÉMLEVES 2990 Ft



### 3. CSORBA LEVES HÚSGÖMBÖCCSEL

Erdélyt sokan a vérszomjas vámpírok és a medvék vadregényes földjeként ismerik. És ez részben nagyon is igaz. (Azt mindenki döntse el maga, melyik részben.) Erdély híret erősíti továbbá a világon páratlan kulturális öröksége és gasztronómiája. Az itteni asztalokon évtizedek óta a csorba az erdélyi levesek királya. Neve a Közel-Keleten „savanyú levest” jelent, napjainkban eme étket hússal vagy hús nélkül egyaránt készítik. Fogásunk különlegessége a savanyításban rejlik, amelynek részleteit Séfünk gondosan őrzi a recept titkaként. (Ennél jobban már csak a székely atyafik vigyázták a magyar határt.)

A sertéshúsból készült gömböc jelképezi székely szeretetünk nagyságát, amellyel készítettük e finom fogást.

Tányér: 2990 Ft



### 5. GRILLEZETT KOLBÁSZTÁL 2-FÉLE MUSTÁRRAL

Ha a Csíki kolbásztálról beszélünk, akkor aztán tényleg csak a legfinomabb ízek jutnak eszünkbe!

A sült kolbász, no, az olyan forró, mint a székely menyecske kora hajnalán! Nem is bíztuk a véletlenre, egyből hatot tálalunk, hogy akár két éhes szájat is kielégítsen. A kolbászok három különböző fűszerezéssel kerülnek az éhes vendég elé, hogy azonnal megtapasztalja, hogy a székely ételek sokszínűségének párja nincsen!

Nem kell finomkodni! Mártogasson kétféle fűszeres mustárunkkal, cuppogtasson az ujjaival és élvezze az ízek harmóniáját minden falatban!

3490 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Székely Sör



### 4. EMMA NÉNI JUHTÚRÓS BURGONYÁJA

Emma néni titkos receptje alapján készült juhtúrós-szalonnás töltött burgonya igazi ínycsengés. A ropogósra sült burgonya belsejét gazdagon megtöltjük zamatos juhtúróval és füstölt szalonnával, ráadásul hárból hármat adunk!

Minden falatban ott rejlik a vidék íze, a túró krémes simasága és a szalonna mennyei füstössége. Kóstolja meg ezt a pazar ételt, és hagyja, hogy az erdélyi hagyományok ízei megelevenedjenek minden falatban. Ez az étel garantáltan mindenkit az asztalhoz csábít!

2990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Unfiltered



### 6. TÚRÓS CSUSZA KOLOZSVÁRI SZALONNÁVAL

Nincs is jobb, mint egy jó túrós csusza, ami szívet-lelket is melenget! Csuszatésztaunkat bőségesen megpakoljuk krémes tehéntúróval, és tejfölt is locsolunk rá rendesen. Aztán a végére ropogósra pirított füstölt szalonna kerül, hogy igazán emberes legyen. Ez ám az egyszerű, de nagyszerű lakoma!

Ez az étel az, ami után mindenki csak csendben hátradől, mert a szíve is tele lesz, nemcsak a gyomra. Nincs itt semmi fakszni, csak a jó alapanyagok és a hagyományos elkészítés: így maradt meg generációkon át a túrós csusza híre. Legyen szó baráti összejövetelről vagy családi ebédéről, ez a fogás sosem hagyja cserben az embert.

2990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Gold

# CSÍKI CSÁMCSOGÓ FŐÉTELEK

TÚRJE FEL AZ INGUJJÁT, LAZÍTSON BLÚZÁN, GOMBOLJA KI A GATYAGOMBOT, JÖNNEK A COMBOK ÉS ZAMATOS FALATOK



## 7. ARANYOZOTT KARAJ HÁZI STEAKBURGONYÁVAL

A székely tudósok, mikor épp nem kutattak, arra jöttek rá, hogy a híres bécsi szelet eredetileg nem is Bécsből származik, hanem egyenesen Milánóból. A sertéskarajunk, tenyérnyi nagyságúra, és 3,5 mm vastagságúra van potyolva (=a klopfolás művészete Székelyföldön). Jó szokásunkhoz híven sóval és borsal fűszerezzük, majd megforgatjuk a szegények aranyában. Ez a panír tartalmazza a titkos összetevőt, amelynek színe megtévesztésig hasonlít a Transylvanian Csíki Sör Goldhoz (aki nem hiszi, bátran ellenőrizze).

Köretként házi steakburgonyát kínálunk savanyúsággal.



AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Gold



## 8. PAPRIKÁS CSIRKE HÁZI LASKÁVAL

Ahogy a falusi asszonyok főznek, úgy készítjük mi a paprikás csirkénket is: omlós csirkehúst lassan főzünk gazdag, paprikás-tejfölös szaftban. Mellé laskát kínálunk – ezt máshol nokedlinek hívják, nálunk viszont így szokás mondani, és ettől lesz igazán otthonos az íze.

A paprikás csirke nem véletlenül lett a magyar konyha egyik koronája: egyaránt otthon van ünnepi asztalnál és hétköznap is. A tésztát nagy gonddal szaggatjuk, hogy éppen megfelelő állagú legyen, mert tudjuk, az ilyen ételnél minden apróság számít. Aki egyszer teli tányért kap belőle, az biztosan mosollyal kéri a következő adagot is!



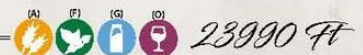
AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csíki Sör Silver



## 9. SZÉKELY VEGYES TÁL

A Vegyes Tálunk igazi csoda! Több székely legénynek elegendő konfitált tarjánk minden falatjában ősi történetek rejlenek, míg a csülkők markáns, ropogós mivoltukkal követelik meg a figyelmet. Kóstolóba adjuk az igazi erdélyi étket, a micset, amely sertés- és marhahúsból készül, és ujjhossznyi rudak formájában tunkolhatják a kétféle mártásba! De ha még ez sem elég, két félbevágott, szegények aranyában megforgatott karajunk a legszörösebb szívet is elnyeri.

Székely szalmapityókával, szalonnás-hagymás burgonyával és temérdek grillzöldséggel érkezik a tálunk, amely eltölti másnap reggelig!



AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Brown



## 10. TILTOTT BURGER ANGUS MARHÁBÓL

Mi székelyek, 1563 évvel ezelőtt (még hun korunkban) szamar- és lóhúsból csináltuk burgerünket. Az alaposan ledarált húsokat kakastejben pácoltuk, fűszerezéshez nyenyeremlét és zszisepőcaromát használtunk. A recept azóta változott: angus marhából készítjük hamburgerhúsunkat, amely jószág születésétől haláláig tápláló gyógynövényeket fogyasztott, nagy nagy öröme (saját elbeszéléséből tudjuk).

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

4990 Ft



## 12. CSÍKI MICS HÁZI MUSTÁRRAL

Egy jó dolog a románoktól, amit át is vettünk tőlük (természetesen mi azért tökéletesítettük). A mititej vagy mititei (más néven mics, jelentése „picikék”) az erdélyi konyha jellegzetes étele. Eredeti recept szerint bárányhúst is tartalmaz, de mi ezen is csavartunk egyet (a csavaros észjárásunkkal): csak marha- és sertéshús keverékéből, fokhagymával és fekete borssal fűszerezett, kb. 10 centiméter hosszú rudakat készítünk, amelyet grillen, lobogó lángon sütünk meg, hogy az így felforrósított íncsiklandozó mics rudak már csak egy hűsítő mustárfürdőre vágyjanak. Különleges házi készítésű mustárunk alapja a 100%-ban székely havasi mézből készített Transylvanian Csíki Sör Honey sörünk, aminek édes jellege tökéletesen ellensúlyozza a hús fűszerességét.

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

4990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Honey



## 11. ROPOGÓS CSÜLÖK HÁZI STEAKBURGONYÁVAL, BAJOR KÁPOSZTÁVAL

„A góbéval nem érdemes ujjat húzni, mert úgyis túljár az ember eszén. A góbé addig forgatja a szót, hogy végül neki lesz igazsága.” Ugyanígy nem lehet vitatkozni lehengerlő csülökkülönlegességünkkel sem. Markáns íze és ropogóssága egyértelműen jelzi, az étel helyet követel magának a fogások között az asztalon. Nem hagyható ki a Tiltott Csíki Söröző étkeinek feltérképezéséből.

Méltó kísérőként házi steakburgonyát szolgálunk fel bajor káposztával.

4990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csíki Sör



## 13. SZARVASPÖRKÖLT SZILVÁS KROKETTTEL

Vad ízekre vágyik az emberfia? Itt a mi szarvaspörköltünk, amit vörösboros, fűszeres szafiban lassan főzünk, hogy a hús puha legyen, mint a mesében. Mellé szilvás krokettet kínálunk, aminek édeskés, kicsit füstös zamata kiválóan illik a vad ízéhez.

A jó szarvaspörkölt titka a türelem. Ahogy lassan rottyog a bográcsban – ahogy falun készítik –, a hús minden aromát magába szív. A szilvás krokett a hagyományt és a kreativitást ötvözi: ez a különleges köret olyan ízelményt nyújt, amiről később mesélni fog a család.

Ez egy igazi ételkülönlegesség, aminek még az asztal mellett is megadják a módját!

5490 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Brown



VEGETÁRIÁNUS

## 14. FRANCIA ÉRLELT KECSKESAJT GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL

Annak ellenére, hogy a székely ember húst hússal eszik, néha megszűj kivételt tennie. Habár az erdélyi háztartásokban a bárány nagyobb népszerűségnek örvend - a medvék körében is -, egy alig használt kecske szintén értékes a haszonállatok sorában. A kecskesajt éttermünkben igazi kuriózum, B-vitaminokban pedig közel annyira gazdag, mint egy frissen csapolt Csiki Sör. Megvetjük a grillezett zöldségágyat, amit tökéletes pirított sajtunkkal koronázunk meg.

Ehhez az amúgy is ígéretes tálhoz áfonyás lilahagyma lekvárt adunk, hogy a vendég is tunkolhasson az asztalnál.

(G) (H) (O) 4990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Silver

## ALLERGÉNEK LISTÁJA

- (A) **GLUTÉNTARTALMAZÓ GABONAFÉLE**  
(Búza, Rozs, Árpa, Zab, Tönkely, Kamutbúza vagy ezek hibrid-változata) és a belőle készült termékek
- (B) **RÁKFÉLÉK** és a belőlük készült termékek
- (C) **TOJÁS** és a belőle készült termékek
- (D) **HAL** és a belőle készült termékek
- (E) **FÖLDIMOGYORÓ** és a belőle készült termékek
- (F) **SZÓJABAB** és a belőle készült termékek
- (G) **TEJ (Laktóz)** és a belőle készült termékek
- (H) **DIÓFÉLE** (Mandula, Mogyoró, Dió, Kesudió, Pekándió, Brazil dió, Pistácia) és a belőle készült termékek
- (I) **ZELLER** és a belőle készült termékek
- (M) **MUSTÁR** és a belőle készült termékek
- (N) **SZEZÁMMAG** és a belőle készült termékek
- (O) **KÉN-DIOXID** és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett **SZULFITOK**
- (P) **CSILLAGFÜRT** és a belőle készült termékek
- (R) **PUHATESTŰEK** és a belőlük készült termékek

# CSÍKI CSEMEGE DESSZERTEK

REMÉLJÜK, MARADT MÉG HELY A BENDŐBEN AZ ÉDESSÉGEKNEK!



## 15. SOMLÓI GALUSKA

Somlói galuskát nem csak megkóstolni kell, hanem kiélvezni minden falatját! Házi piskótát rétegeztünk kakaós-csokis öntettel, bőségesen meglocsoltuk vaniliakrémmel, közé diót és mazsolát szórtunk, mire teljesen összeértek az ízek. Tetején a friss tejszínhab és a sűrű csurgatott csokoládé adja ennek a desszertnek a valódi fenségességét.

(A) (C) (G) (O) 2490 Ft



## 16. MÁKOS GUBA

Mákos guba nálunk több, mint egyszerű édesség – az igazi falusi konyha lelkét idézi meg. A kiflikarikákat vanília tejben puhára áztatjuk, vastagon megszórjuk frissen darált mákkal, ahogy azt a nagyanyáinktól tanultuk. Egy kis porcukor a tetejére, meg aki úgy szereti, házi vaníliásodót is kap hozzá – így válik a legegyszerűbb desszert igazi élvezetté.

(A) (C) (G) (O) 2490 Ft

# A HÁZ KOKTÉLJAI



## RASPBERRY SPRITZ

Ki mondta, hogy a vadmálnás Csíki Sör nem kombinálható más italokkal? Hűtse le érzékeit egy igazán különleges, mentás koktéllal: a habzó bor és rum találkozásában a málnásörrel olyan élményt kínál kóstolás közben, hogy utána egyből a következőt rendelné!

3290 Ft



## BLUEBERRY SMASH

Az erdélyi havasoktól származó Csíki Áfonya likőr keserű ízvilága találkozik ebben a koktéllal a jégbe hűtött vodka tisztaságával fantasztikus elegyet alkotva.

A nyári esték kötelező itala!

3290 Ft



## SOURCHERRY FRENCH MARTINI

A Csíki Meggy likőrnek és a ginnek királynőjének összeolvadása egy koktéllal, amelynek elfogyasztása után már nem akarna mást kóstolni! Zamatos almával bolondítjuk meg, amely már az első kortynál érzékelteti, mennyire egyedi ízvilágot nyújt!

3290 Ft



## GIN FIZZ

Amikor az aromás gin találkozik a friss limonádéval, egyből megidézi a nyár emlékezetes pillanatait. Egyszerűségében rejlik a gyönyörűsége: könnyed ital a meleg estékre és a nosztalgikus hangulat megteremtésére.

3290 Ft



25%

## CSÍKI ÁFONYA és CSÍKI MEGGY LIKŐR

A hargitai mesék legfinomabb részleteit őrzik magukban likőrjeink, amelyet egy palackba zárva bárki hazavihet otthonába. Antioxidánsokban gazdag, egész gyümölcsökkel teli elixír, amely minden családi vacsora méltó alkoholos itala lehet.

A Csíki Spirits likőrjei áfonya és meggy ízekben csodálatos utazásra invitálnak az erdélyi havasok világába. Engedje, hogy elmerüljön az ízélményben, amelyet az intenzív ízvilág és az egész gyümölcsök frissessége tesz igazán különlegessé.

4 cl ..... 1790 Ft

## VENDÉGEINK MONDTÁK:

*A sörhasam itt fér el a legjobban! – Sanyi*  
*Én minden programot ide szervezek. Azt is, amin részt sem veszek. – D. Tünde*  
*Itt végre egyiptomi fáraó lehetek... így hívják: „Gyere Rámszesz!” – ???*  
*Az alkohol nem boldogít. De baromira nyugtat. – Dezső*  
*Hatalmas az itafüvészték! Először kétségbe is estem, mint lufiúr a nyílzáporban. – Ati*



# C S A P O L T

## D R A U G H T B E E R

0,3l 0,5l

TUDTAD,  
HOGY A CSÍKI SÖR  
MAGYAR TULAJDONÚ?  
KÖSZÖNJÜK, HOGY  
MINKET VÁLASZTASZI!

*A Tiltott Csíki Sör  
alapítója*



*****	TRANSYLVANIAN TILTOTT CSÍKI SÖR.....	6%	....	1090 Ft ...	1490 Ft
*	CSÍKI SÖR RASPBERRY .....	1,2%	....	1090 Ft ...	1490 Ft
*****	CSÍKI SÖR GOLD .....	6%	....	1090 Ft ...	1490 Ft
****	CSÍKI SÖR SILVER .....	4,5%	....	1090 Ft ...	1490 Ft

# B O T T L E D B E E R

## Ü V E G E S



**TILTOTT CSÍKI SÖR**

Árpamalátá, a legjobb minőségű segesvári komló, élesztő és forrásvíz felhasználásával készül. A lefőzött sörlé nálunk természetes úton érlelődik, a folyamatot enzimekkel és más adalékokkal nem gyorsítjuk fel. Nem pasztörizáljuk, ezzel is gazdagabb ízvilágot nyújtva a kedves fogyasztónak. Magas 6% alkoholtartalmú, Bock típusú lager sör, amely üdít, táplál és felvidít.

6%

500 ml  
1490 Ft

*Transylvanian*  
**CSÍKI SÖR SILVER**

4,5% alkoholtartalmú, alsó erjedésű lager típusú sör. *Simonffy Árpád* sörfőző mesterünk személyes ajánlásával és titkos receptje alapján készül háromféle malátából és több komlóval, amelynek köszönhetően az íze kesernyésebb, mint a Tiltott Csíki Söré. Többi sörünkhöz hasonlóan, nem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

4,5%

500 ml  
1490 Ft

*Transylvanian*  
**CSÍKI SÖR GOLD**

A Tiltott Csíki Sört lassan és hosszabban érlelve született meg ez a kifinomult érzékek számára ínycsiklandó, minőségi sörkülönlegesség, a Transylvanian Csíki Sör Gold. A legalább 45 napig tartó érlelés új sörünk ízet karakteressé, bársonyossá, színét pedig arannyá változtatta. Aki megkóstolja, az tudni fogja:

A LASSAN ÉS HOSSZABBAN ÉRLELÉS ARANYAT ÉR!

6%

500 ml  
1490 Ft

*Nagyon ütős!*  
**SZÉKELY SÖR**

A Székely Sörben sem talál kukoricát. Vegyi anyagokkal nem avatkozunk a termékgyártás folyamatába. Eltarthatósága növelése érdekében mikroszűrő rendszert alkalmazunk, így meg tudjuk őrizni a termékünk kellemes és friss ízvilágát. Ajánljuk különböző tevékenységek, kalákák, kaszálás, szénahordás, ptyókaszedés, disznóvágás, fagyás hangulatának emeléséhez.

6%

500 ml  
1490 Ft

*Transylvanian*  
**CSÍKI SÖR RASPBERRY**

Ebben az 1,2% alkoholtartalmú sörben a csíki vadmalna frissítő hatásait és a Tiltott Csíki Sör tápláló erejét ötvöztük. Ez egy igazi sláger a gyümölcsös ízek kedvelőinek nyáron, vagy akár télen is. A többi sörünkhöz hasonlóan ez a nedű sem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

1,2%

500 ml  
1490 Ft

*Transylvanian*  
**CSÍKI SÖR HONEY**

A nedű egyedisége, hogy egy élesztő tartályba 10 000 liter sörléhez 1200 kilogramm, 100%-ban székely havasi vegyes virágmézet főztünk. E magas cukortartalmú mustból, 40 napos nevelés után 9% !!! alkoholtartalmú ünnepi sör született. Krónikások említése szerint, a mézsör őseink, a hunok kedvenc itala volt.

9%

500 ml  
1990 Ft



# S Ö R

A Hargita-hegység lábánál eredő források tiszta vizéből és csak minőségi alapanyagokból készülő sörök, amelyet egy szakértő és a csíki sörfőzés hagyományai iránt elkötelezett csapat állít elő

Csíkszentsimonban. Receptjeinket szintén helyi erővel, a helyi hagyományokra építve, a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetemmel közösen dolgoztuk ki.



**HA SZÉKELYFÖLDÖN ÉLSZ VAGY JÁRSZ, KI NE HAGYD!**  
 Látogass el Csíkszentsimonba, a Csíki Sör Manufaktúrába!  
 Tel.: +40 755 030 895  
 e-mail: latogatokozpont@csikisor.hu

	0,3l	0,5l
***** SZÜRETLEN CSÍKI SÖR .....	6%.....1090 Ft ...	1490 Ft
***** CSÍKI SÖR BROWN .....	7%.....1090 Ft ...	1490 Ft

# S Ö R



## Transylvanian CSÍKI SÖR BROWN

Erős sört készítünk, erős embe-  
 reknek. Havasok és rengetegek  
 világa a miénk, kicsit vad, de  
 nagyon is székely! Ezt tükrözi a  
 Transylvanian Csíki Sör Brown  
 is, amelybe tudásunk és szeret-  
 tetünk mellett, a medve erejét  
 csempésztük. 7% alkoholtar-  
 talmú, bock típusú, karakteres  
 ízvilágú, kézműves barna sör.

Vigyázat, a medve nem játék!



## Transylvanian CSÍKI SÖR GINGER CHILI

A Transylvanian Csíki Sör  
 Ginger chili 4,2% alkoholtartalmú  
 életelixír, amelynek alapja  
 a Bock típusú Tiltott Csíki Sör.  
 Amikor ezt a különleges elixírt  
 felbontja, kiáramlik belőle az élet  
 esszenciája: mosolyok-könnyek,  
 örömek-bánatok, szerelmek és  
 csalódások.

Chili bú, chili bá!



## Unfiltered CSÍKI SÖR

A szüretlen, Unfiltered Csíki  
 Sör gyártási folyamata nem  
 tartalmazza a szűrést. Élesztősej-  
 teket tartalmaz, növelve sörünk  
 tápértékét, B vitamin tartalmát,  
 amelyek az emberi szervezet  
 számára előnyösek, és csökken-  
 tik a másnaposság hatását. Az  
 élesztősejtek jellemző kellemes  
 íz, egyedi aromát és mélysárga  
 opálos színt biztosítanak termé-  
 künknek.

**SZEZONÁLIS TERMÉK**

7%	500 ml 1490 Ft	4,2%	500 ml 1490 Ft	6%	500 ml 1490 Ft
----	-------------------	------	-------------------	----	-------------------



**NEM** PASZTÖRIZÁLJUK  
 HASZNÁLUNK ENZIMEKET  
 TARTALMAZ TARTÓSÍTÓSZERT





# ITALOK / DRINKS



## RÖVIDITAL

4 cl

### CSÍKI SPIRITS

<b>UJ/NEW</b> Csíki Áfonya Likőr	1 790 Ft
Csíki Meggy Likőr	1 790 Ft

### PÁLINKA

Exclusive Szatmári Szikva	1 990 Ft
Exclusive Vilmoskörte	1 990 Ft
Exclusive Besztercei Szikva	1 990 Ft
Exclusive Értelt Alma	1 990 Ft
Exclusive Cseresznye	1 990 Ft
Exclusive Kajszabarack	1 990 Ft
Exclusive Birs	1 990 Ft
Exclusive Málna	4 990 Ft

### VODKA

Nicolaus Platinum	1 990 Ft
Grey Goose Original	2 900 Ft

### GYÓGYNÖVÉNYLIKŐR

Unicum	1 990 Ft
Jägermeister	1 990 Ft
Várda keserű	1 590 Ft
Várda keserű szikva, coffee	1 590 Ft

### WHISKY

Nomád whisky	1 790 Ft
Jameson (irish blended)	1 990 Ft
Talisker 10 years	4 190 Ft
Monkey Shoulder (scotch blended malt)	1 990 Ft

### RUM

Havana Club 7 years	2 790 Ft
Havana Club 3 years	1 990 Ft
Zacapa 23 years	5 690 Ft

### GIN

Old Tower Pink Gin	1 990 Ft
MOM Gin	1 990 Ft

### LIKŐR

Feeney's	1 990 Ft
----------	----------

## VÍZ

Borsec Ásványvíz - szénsavmentes	1 190 Ft
Borsec Ásványvíz - szénsavas	1 190 Ft
Szóda	750 Ft

## PEZSGŐ, HABZÓBOR

POHÁR 1,5 dl PALACK

Balla Géza: Fizzy habzóbor	1 800 Ft	7 800 Ft
Balla Géza: Ménesi Magyarád Fehér	1 600 Ft	7 000 Ft
Balla Géza: Sauvignon Blanc	1 800 Ft	8 000 Ft
Balla Géza: Rosé	1 600 Ft	7 000 Ft
Balla Géza: Kadarka	2 130 Ft	9 400 Ft
Balla Géza: Feketelányka	2 130 Ft	9 400 Ft
Balla Géza: Caberet Franc 2017 KOLNA		11 000 Ft
Petrény Pincészet: Legend (Bikavér) 2020	2 130 Ft	9 400 Ft
Petrény Pincészet: Pinot Noir 2015	2 480 Ft	11 300 Ft
Petrény Pincészet: Chardonnay Battonage 2021	2 480 Ft	11 300 Ft
Áts Pincészet: Tokaji Áts Cuvée 0,5 dl	2 000 Ft	
Carassia Classic Brut		14 900 Ft
Hungária Extra Dry	0,25 l	2 500 Ft

## ÜDÍTŐ

Limonádé (klasszikus, menta, bodza, erdei gyümölcs)	0,5 l	1 790 Ft
Cappy (narancs, alma, barack)	0,25 l	790 Ft
Coca Cola/Coca Cola Zero	0,25 l	790 Ft
Fuzetea (citrom, barack-hibiszkusz)	0,25 l	790 Ft
FranklinSons Tonic Rhubarb w.Hibiscus	0,2 l	1 390 Ft

## PÖRGETŐ

Espresso, Ristretto, Americano, Macchiato		790 Ft
Dupla Espresso		1 390 Ft
Cappuccino		990 Ft
Caffé Latte		1 290 Ft
Melange		1 590 Ft
Tea		1 290 Ft
Red Bull	0,25 l	1 200 Ft

## CSAPOLT SÖR

0,3 l 0,5 l

Transylvanian Tiltott Csíki Sör	1 090 Ft	1 490 Ft
Transylvanian Csíki Sör Raspberry	1 090 Ft	1 490 Ft
Transylvanian Csíki Sör Gold	1 090 Ft	1 490 Ft
Transylvanian Csíki Silver	1 090 Ft	1 490 Ft
Transylvanian Csíki Sör Brown	1 090 Ft	1 490 Ft
Transylvanian Csíki Sör Unfiltered	1 090 Ft	1 490 Ft