





---

## ELŐÉTEL | STARTERS


---

<b>Kézműves vaj válogatás, kovászos kenyér</b> 1,3 Homemade butter selection, sourdough bread	3.000
<b>Kacsamáj paté, házi fonott kalács, tokaji gél, sült szőlő</b> 1,3,6 Foie gras pâté, homemade brioche, Tokaji wine jello, roasted grapes	7.500
<b>Füstölt libamell carpaccio, körte, zeller</b> 7 Smoked goose breast carpaccio, pear, celery	5.600
<b>Sült zeller, romesco, koriander</b> 7,9,10,11 	4.000
<b>Bélszín tatár, ropogós hagyma, cornichon</b> 1,5,13 Steak tartare, crunchy onion, cornichon	7.300
<b>Lazac gravlax, keta lazac kaviár, kovászos focaccia</b> 1,3,4 Salmon gravlax, keta salmon caviar, sourdough focaccia	7.500
<b>Superfood saláta</b> 7,10,11  <b>Extra: feta sajt</b> 3 Superfood salad Add-on: feta cheese	4.500 +900
<b>Cézár saláta, toszkán pecorino sajt</b> 1,2,3,4,5,13 <b>Extra: csirkemell / tigrisrák</b> 8 Caesar salad, pecorino toscano Add-on: chicken breast / tiger prawn	4.900 +1.200 / +2.500
<b>Ízelítő a kamrából, kovászos kenyér</b> 1,3,13 Cold cuts selection, sourdough bread	6.300

---

## LEVES | SOUPS

---

<b>Marhaerőleves gazdagon, csigatészta</b> 1,2,7 Beef bouillon, noodles	4.000
<b>Palócleves, bárány</b> 3,5,7 Palóc ragout soup with lamb	4.200
<b>Édesburgonya krémleves, csicseriborsó, spenót</b>  Creamy sweet potato soup, chickpea, spinach	3.800
<b>Gulyásleves, galuska</b> 1,2,7 Goulash soup, galuska	4.000





---

## FŐÉTEL | MAINS

---

<b>Vörösboros marhapofa, vajás burgonyapüré, gomba</b> 3,6,7	9.000
Beef cheeks in red wine sauce, potato purée, mushroom	
<b>Kacsamell, hízott kacsamáj, vörösboros szilvaragu, burgonyafánk</b> 1,2,3,6	11.800
Duck breast, foie gras, plum ragout with red wine, potato dumplings	
<b>Sült karfiol, kuszkusz, zöld curry mártás</b> 1,11 	5.000
Roasted cauliflower, couscous, green curry sauce	
<b>Süllőfilé, túrós csusza, paprika mártás</b> 1,2,3,4	9.700
Pike perch fillet, Hungarian pasta with cottage cheese, paprika sauce	
<b>Rozmaringos báránycsülök, zellerpüré, karamellizált zsályás burgonya</b> 3,5,6,7	11.800
Slow-roasted rosemary lamb shank, celery root purée, caramelized potato with sage	
<b>Bélszín Stroganoff, házi gnocchi</b> 1,2,3,5,6	11.500
Beef tenderloin Stroganoff, homemade gnocchi	

---

## URBAN BETYÁR KLASSZIKUSOK | URBAN BETYÁR CLASSICS

---

<b>BBQ Mangalica Spare Ribs, coleslaw</b> 3,5,11	8.900
BBQ Mangalica Spare Ribs, coleslaw	
<b>Borjúbécsi, majonézes burgonyasaláta</b> 1,2,3,5	9.900
Veal schnitzel, potato salad with mayonnaise	
<b>Paprikás csirke, vajás galuska, ecetes római saláta</b> 1,2,3	7.200
Chicken paprikás, galuska, marinated romaine lettuce	
<b>Malaccsászár, rétegezett burgonya, lecsókrém, mangalica kolbász</b>	8.500
Pork belly, potato gratin, lecsó cream, mangalica sausage	







---

## GRILL | GRILL

---

<b>Argentin rák I 350g</b> <sup>3,8</sup>	12.000
Argentinian prawn I 350g	
<b>Érelelt marhabélszín steak, Uruguay I 200g</b> <sup>3</sup>	12.900
Aged Uruguayan beef tenderloin steak I 200g	
<b>Dél-amerikai Angus Rib-eye steak I 300g</b> <sup>3</sup>	17.000
South-American Angus Rib-eye steak I 300g	
<b>Magyar Porterhouse steak I 600g</b> <sup>3</sup>	26.000
Hungarian Porterhouse steak I 600g	
<b>28 napig szárazon érlelt Tomahawk steak</b> <sup>3</sup>	4.700/100g
28 day dry-aged Tomahawk steak	

---

## EXTRA | EXTRAS

---

<b>Ropogós friss saláta, körte dresszing</b> 🌱	3.300
Crunchy fresh salad, dressing with pear	
<b>Sült karfiol, koriander</b> 🌱	2.200
Roasted cauliflower, coriander	
<b>Karamellizált zsályás burgonya</b> <sup>3</sup>	2.200
Caramelized potato with sage	
<b>Kakukkfűves sült cékla, feta</b> <sup>3</sup>	2.200
Roasted beetroot with thyme, feta	
<b>Burgonyapüré</b> <sup>3</sup>	2.200
Mashed potato	
<b>Rusztikus hasáburgonya</b> 🌱	1.900
Rustic potato fries	
<b>Coleslaw</b> <sup>3</sup>	2.400
Coleslaw	
<b>Kovászos kenyér</b> <sup>1</sup> 🌱	1.000
Sourdough bread	



---

## MÁRTÁS | SAUCES

---

<b>Kéksajt</b> <sup>3</sup> Blue cheese	1.700
<b>Szarvasgomba</b> <sup>5,6,7</sup> Truffle	2.000
<b>Chili-s paradicsom lekvár</b>  Chili-tomato jam	1.700
<b>Zöldbors</b> <sup>3</sup> Green peppercorn	1.700

---

## DESSZERT | DESSERTS

---

<b>Lúdláb 'torta', konyakos meggy</b> <sup>1,2,3</sup> Lúdláb chocolate cake, cherry in cognac	4.600
<b>Somlói galuska, ropogós dió</b> <sup>1,2,3,9,10</sup> Sponge cake Somlói, crunchy walnut	4.200
<b>Mangó-kókusz mousse, tápióka chips</b>  Mango-coconut mousse, tapioca chips	4.200
<b>Sajttorta, tokaji almagél, körteragu</b> <sup>1,2,3,6</sup> Cheesecake, Tokaji apple jello, pear ragout	4.600
<b>Éclair, pisztácia</b> <sup>1,2,3,9,10</sup> Éclair, pistachio	4.300
<b>Sajtválogatás</b> <sup>3,6,9,10</sup> Cheese selection	5.500



---

**KÓSTOLÓ MENÜ** (MINIMUM 2 FŐ) | **TASTING MENU** (MINIMUM 2 PERSONS) **22.500/fő**  
22.500/person

---

**Kézműves vaj válogatás, kovászos kenyér** <sup>1,3</sup>  
Homemade butter selection, sourdough bread

**Füstölt libamell carpaccio, körte, zeller** <sup>7</sup>  
Smoked goose breast carpaccio, pear, celery

**Gulyásleves, galuska** <sup>1,2,7</sup>  
Goulash soup, galuska

**Malaccsászár, rétegezett burgonya, lecsókrém, mangalica kolbász**  
Pork belly, potato gratin, lecsó cream, mangalica sausage

**Lúdláb 'torta', konyakos meggy** <sup>1,2,3</sup>  
Lúdláb chocolate cake, cherry in cognac

---

**'URBAN FINE WINES' BORPÁROSÍTÁS |** **10.500**  
**'URBAN FINE WINES' TASTING SET**

---

Holdvölgy Vision Dry Selection / Tokaj, 2020/21 – 100 ml

Vylyan Csókaszőlő / Villány, 2019 – 100 ml

Kovács Nimród Rhapsody Egri Bikavér / Eger, 2020 – 100 ml

Disznókő 5 puttonyos Aszú / Tokaj-Mezőzombor, 2013 – 60 ml

---

**'BETYÁR PREMIUM WINES' BORPÁROSÍTÁS |** **14.500**  
**'BETYÁR PREMIUM WINES' TASTING SET**

---

Váli Borház Badacsonyi Kéknyelű / Badacsony, 2023 – 100 ml

Vida "Petit Bonsai" Kadarka / Szekszárd, 2023 – 100 ml

Agancsos Cabernet Franc / Villány, 2018 – 100 ml

Holdvölgy 6 Puttonyos Aszú / Tokaj-Mád, 2015 – 60 ml





For German / Italian / Spanish / French / Russian,  
please scan this QR code!

**Kedves Vendégünk!**

**Kérjük, bármilyen ételallergiával vagy ételintoleranciával kapcsolatban tájékoztassa személyzetünket, akik megpróbálják segíteni választását!  
Nem áll módunkban felelősséget vállalni bármilyen allergiás reakció bekövetkezése esetén. Megértését köszönjük!**

Dear Guests,

If you suffer from any food allergy or intolerance, please inform our staff. They will do their best to help you! Please note that we cannot take any responsibility or liability for any allergic reaction. Thank you for your understanding!

---

## ALLERGÉNEK | ALLERGENS

---

- 1: Glutént tartalmazó gabonafélék / Cereals containing gluten**
- 2: Tojás és az abból készült termékek / Eggs and products thereof**
- 3: Tej és az abból készült termékek / Milk and products thereof**
- 4: Hal és az abból készült termékek / Fish and products thereof**
- 5: Mustár és az abból készült termékek / Mustard and products thereof**
- 6: Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek / Sulphur dioxide and SO<sub>2</sub> sulfites**
- 7: Zeller és az abból készült termékek / Celery and products thereof**
- 8: Rákfélék és az azokból készült termékek / Crustaceans and products thereof**
- 9: Földimogyoró és az abból készült termékek / Peanuts and products thereof**
- 10: Diófélék / Nuts**
- 11: Szójabab és az abból készült termékek / Soybeans and products thereof**
- 12: Szezámag és az abból készült termékek / Sesame seeds and products thereof**
- 13: Csillagfürt és az abból készült termékek / Lupin and products thereof**
- 14: Puhatestűek és az azokból készült termékek / Molluscs and products thereof**

**ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze, utólag ÁFA-s számlát nem áll módunkban kiállítani.**

Please notify us of your need for a VAT invoice in advance, we are unable to issue a VAT invoice afterwards.

**Asztalonként egy számlát áll módunkban kiállítani, köszönjük megértésüket.**

We are able to issue one invoice per table, thank you for your understanding.

**Az étlapon szereplő árak után 14% szervizdíjat számítunk fel és áraink magyar forintban értendők.**

Please note that prices do not include 14% Service charge. Our prices are displayed in Hungarian forints.





## ITALOK



## DRINKS

---

### ALKOHOLMENTES ITAL | NON-ALCOHOLIC DRINKS

---

<b>SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA (SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES / 500ml)</b> MINERAL WATER SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA (FIZZY, STILL)	<b>1.750</b>
<b>FRISSEN FACSART NARANCSLÉ (100ml)</b> FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	<b>700</b>
<b>HÁZI LIMONÁDÉ (400ml)</b> FRESH LEMONADE	<b>1.950</b>
<b>GYÜMÖLCSLÉ (CAPPY NARANCS, ŐSZIBARACK, ALMA / 200ml)</b> BOTTLED FRUIT JUICES (CAPPY ORANGE, PEACH, APPLE)	<b>1.300</b>
<b>DÉR JUICE (330ml)</b>	<b>1.650</b>
<b>SZÉNSAVAS ÜDÍTŐ (COCA-COLA, COLA-ZERO, FANTA NARANCS, SPRITE, KINLEY GYÖMBÉR, KINLEY TONIC, FUZE TEA / 250ml)</b> SOFT DRINKS (COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA ORANGE, SPRITE, KINLEY GINGER, KINLEY TONIC, FUZE TEA)	<b>1.200</b>
<b>RED BULL</b>	<b>1.350</b>



---

## PRÉMIUM SZÉNSAVAS ÜDÍTŐ | PREMIUM SODAS

---

&T TONICS (INDIAN TONIC, GRAPEFRUIT TONIC, CUCUMBER TONIC / 200ml)	1.700
PREMIUM TONICS (FENTIMANS, FEVER TREE, THOMAS HENRY / 200ml)	1.800
FRITZ-KOLA (330ml)	1.800
CLUB-MATE (330ml)	1.700
SEICHA MATCHA GRAPEFRUIT (330ml)	1.800
GINGER BEER (330ml)	1.700

---

## SÖR, CIDER | BEER, CIDER

---

CSAPOLT SÖR (SOPRONI) (300ml / 400ml / 500ml) DRAUGHT BEER	450 / 100 ml
KÉZMŰVES CSAPOLT SÖR (300ml / 400ml / 500ml) DRAUGHT CRAFT BEER	580 / 100ml
ÜVEGES SÖR (HEINEKEN / 330ml, SOPRONI DÉMON / 500ml, SOPRONI SZÚZ ALKOHOLMENTES / 500ml) BOTTLED BEER (HEINEKEN / 330ml, SOPRONI DÉMON / 500ml, SOPRONI SZÚZ NON-ALCOHOLIC / 500ml)	2.250
KÉZMŰVES ÜVEGES SÖR BOTTLED CRAFT BEER	2.200
BUDAPRÉS CIDER (KOMLÓS   HOPPY, BIRS   QUINCE / 330ml)	2.300
BUDAPRÉS CIDER (APPLE PREMIUM / 750ml)	9.500



---

VERMUT | VERMOUTH 80ML

---

MARTINI (BIANCO, DRY, ROSSO)	2.300
LILLET BLANC	2.500
LILLET ROUGE	2.500
NOILLY PRAT	2.300
DUBONNET	2.300
PUNT E MES	2.300

---

LIKÖR | LIQUEUR 40ML

---

TUBI 60	3.000
AMARETTO DI SARONNO	2.200
BAILEY'S	2.200
COINTREAU	2.400
LIMONCELLO	2.200
PERNOD	2.300
PIMM'S NO 1	2.300
ABSINTHE	3.000
ST-GERMAIN	3.100
CHARTREUSE GREEN	3.400
KWAI FEH	2.200
MOZART DARK / WHITE CHOCOLATE	2.200
DEKUYPER PEACHTREE	2.200
MALIBU	2.200
CASSIS	2.200
HEERING CHERRY	2.200
GALLIANO VANILLA	2.200
CHAMBORD	2.500
LUXARDO MARASCHINO	2.200
SAMBUCA	2.200
DRAMBUIE	2.900
GRAND MARNIER ROUGE	2.900
KAHLÚA	2.300



---

## SCOTCH, JAPANESE WHISKY 40ML

---

JOHNNIE WALKER RED LABEL	2.300
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	11.600
MONKEY SHOULDER	3.100
GLENFIDDICH (12Y)	3.600
GLENFIDDICH (18Y)	6.700
GLENFIDDICH IPA EXPERIMENT	5.800
CAOL ILA (12Y)	4.100
HIGHLAND PARK (12Y)	3.400
GLENMORANGIE ORIGINAL (10Y)	3.400
LAPHROAIG (10Y)	3.400
OBAN (14Y)	4.600
MACALLAN DOUBLE CASK (12Y)	7.700
THE GLENLIVET (12Y)	3.900
THE GLENLIVET (18Y)	5.800
CHIVAS REGAL (12Y)	2.800
CHIVAS REGAL (18Y)	5.300
CHIVAS REGAL (25Y)	18.900
NIKKA FROM THE BARREL	4.100

---

## IRISH 40ML

---

JAMESON STANDARD	2.300
JAMESON GOLD RESERVE	6.000
TYRCONNELL (SINGLE MALT)	2.800





---

## BOURBON, RYE, TENNESSEE WHISKY, MOONSHINE 40ML

---

JIM BEAM	2.300
JACK DANIEL'S	2.300
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	2.700
JACK DANIEL'S BONDED	3.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	3.800
FOUR ROSES	2.400
WOODFORD RESERVE	3.000
BULLEIT RYE	3.100
MAKER'S MARK	2.600
O'DONNELL MOONSHINE HIGH PROOF	3.000
MIDNIGHT MOON MOONSHINE APPLE PIE	3.000

---

## RUM, CACHACA 40ML

---

BACARDI CARTA BLANCA	2.300
BACARDI BLACK	2.400
BACARDI CARIBBEAN SPICED	2.800
BACARDI (8Y)	3.000
HAVANA CLUB (7Y)	3.300
HAVANA CLUB (15Y)	11.400
YPIOCA CACHACA	2.600
ANGOSTURA 1919	3.300
RON BARCELÓ IMPERIAL	3.300
DIPLOMÁTICO RESERVA	3.300
DON PAPA MASSKARA	3.700
KRAKEN	2.800
ZACAPA CENTENARIO 23	5.400
ZACAPA XO	9.900
APPLETON ESTATE (12Y)	3.300
BRUGAL 1888	4.400
SAILOR JERRY SPICED	2.300



---

## COGNAC, BRANDY 40ML

---

LHERAUD PETITE CHAMPAGNE 1970 48%	20.100
REMY MARTIN V.S.O.P	4.600
REMY MARTIN XO	9.900
HENNESSY V.S.	3.400
HENNESSY X.O.	11.600
HENNESSY FINE DE COGNAC	7.600
FRANCOIS VOYER EXTRA 40%	15.600
MARTELL V.S.	3.100
MARTELL V.S.O.P.	4.000
MARTELL X.O.	11.400
LÁNCHÍD DE LUXE	2.800
ARARAT NAIRI 20Y	5.400

---

## VODKA 40ML

---

RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	2.300
RUSSIAN STANDARD GOLD	2.600
RUSSIAN STANDARD PLATINUM	2.700
OPERA VODKA	2.700
BELUGA NOBLE	3.300
BELUGA GOLD LINE	7.600
FINLANDIA	2.300
GREY GOOSE	3.100
EIKO	3.700
CÎROC	3.100



---

## GIN 40ML

---

BEEFEATER	2.400
BOMBAY SAPPHIRE	2.400
BOMBAY PREMIER CRU	3.800
MONKEY 47	4.000
HENDRICK'S	3.000
OPERA GIN	2.800
FOKOS GIN	2.800
GIN MARE	3.100
G'VINE FLORAISSON	3.100
TANQUERAY 10	3.400
ELEPHANT GIN	3.600
BOBBY'S GIN	3.300
COPPER HEAD	3.300
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	3.100
GAY HUSSAR NATURAL DRY GIN	3.100
ROKU	2.900
SIPSMITH	3.300
LEVENDULA GIN	3.000
NEVER NEVER OYSTER SHELL	4.300

---

## TEQUILA, MEZCAL 40ML

---

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	2.400
JOSE CUERVO REPOSADO ESPECIAL GOLD	2.400
DON JULIO BLANCO	3.800
DON JULIO REPOSADO	4.900
PATRON SILVER	4.500
PATRON REPOSADO	4.600
SAN COSME MEZCAL	3.400



---

## GRAPPA 40ML

---

FRANCOLI GRAPPA	2.800
FRANCOLI GRAPPA 12 BARRIQUES	3.100
MARTÍN CODAX GRAPPA	2.800

---

## BITTER, LIKŐR | BITTER, LIQUEUR 40ML

---

ZWACK UNICUM	2.300
ZWACK UNICUM SZILVA/PLUM	2.300
ZWACK UNICUM BARISTA	2.300
ZWACK UNICUM RISERVA	2.700
CAMPARI 80ML	2.300
APEROL 80ML	2.400
JÄGERMEISTER	2.300
JÄGERMEISTER MANIFEST	3.500
BECHEROVKA	2.300
FERNET BRANCA	2.300
FERNET BRANCA MENTA	2.300
UNDERBERG 20ML	2.300
RINOMATO	2.300
NONINO AMARO QUINTESSENTIA	2.900



---

## LYRE'S NON-ALCOHOLIC SPIRITS 40ML

ALKOHOLMENTES KOKTÉLJAINKRÓL ÉRDEKLŐDJÖN SZEMÉLYZETÜNKNÉL |  
FOR NON-ALCOHOLIC COCKTAILS, PLEASE ASK OUR STAFF

---

AMERICAN MALT	2.200
WHITE CANE SPIRIT	2.200
DARK CANE SPIRIT	2.200
ITALIAN SPRITZ	2.200
APERITIF ROSSO	2.200

---

## KÁVÉ, TEA | COFFEE, TEA

---

ESPRESSO	1.200
RISTRETTO	1.200
ESPRESSO MACCHIATO	1.200
LUNGO	1.500
AMERICANO	1.500
CAPPUCCINO	1.500
LATTE MACCHIATO	1.500
CORTADO	1.500
DOPPIO	1.950
COLD BREW	1.500
ESPRESSO TONIC (FRISS GYÖMBÉR SZIRUPPAL) ESPRESSO TONIC (WITH FRESH GINGER SYRUP)	2.300
FORRÓ CSOKOLÁDÉ (KLASSZIKUS, FEHÉR, RUBY) HOT CHOCOLATE (CLASSIC, WHITE, RUBY)	1.950
SZÁLAS ÉS FILTERES TEÁK - JULIUS MEINL VÁLASZTÉK LOOSE & BAGGED TEA - JULIUS MEINL SELECTION	1.700
FRISS TEA (GYÖMBÉR, MENTA) FRESH TEA (GINGER, MINT)	1.700