



Vak *Vagyú* étterem



KEDVES VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

Éttermünk minden szegletéből Budapest belvárosának állandó nyüzsgése tükröződik vissza. Magyar törzsvendégeink és a külföldi turisták vidám csevegése tölti meg vendégterünket, így a hozzánk betérőket mindig igazi belvárosi hangulat fogadja. Ehhez a tarkabarkasághoz igazodik éttermünk nemzetközi konyhája, a kedves és bohém, mégis otthonos miliő. A kitűnő fogások mellett ez járul hozzá ahhoz, hogy vendégeink elégedetten távozzanak tőlünk és jó szívvel ajánlják éttermünket barátaiknak azzal: ha egy hamisítatlan pesti élménnyel szeretnének gazdagodni, a VakVarjú Pestben megtalálják!

Reméljük megtisztel bennünket a jövőben is!

a VakVarjú Étterem csapata



FOLYTATÓDIK A VARJÚGAZDA ÉLÉSKAMRÁJA PROGRAMUNK!



Célunk, hogy a tányérokra és poharakba minél több hazai gazda magyar portékája kerülhessen!

„Magyar vendéglősként fontos számunkra, hogy egyre több hazai termelővel működjünk együtt, hosszútávon biztos üzleti partnerként állhassunk mellettük, számukra megbízható és tervezhető bevételi forrást, valamint fejlesztési és fejlődési lehetőséget biztosítsunk. Miközben a legjobb minőségű és legízletesebb portékákból készíthetjük ételeinket, italainkat vendégeink számára, megmutathatjuk azt is, mennyi tehetséges és szenvedélyes gazda dolgozik országunkban.”

Semsei Rudolf, az étteremcsalád tulajdonosa



Keresse étlapunkon a VarjúGazda jelöléseket, és biztos lehet benne, hogy magyar gazda 100%-ban hazai termékét fogyasztja!



VARJÚSÁG!

Kóstolja meg forró téli italainkat!

VAKVARJÚ „HÜTTE”, AVAGY FORRÓ TÉLI ITALOK

Meleg almás-gyömbéres limonádé

1 690 Ft

Almalé gőzölve, citrusokkal és gyömbérsziruppal megbolondítva.



Meleg narancsvirág-fahéj limonádé

1 690 Ft

Gubi Kapitány narancsvirág szörpje gőzölve, lédús citrusokkal és illatos fahéjjal bolondítva.

Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé

1 690 Ft

Szüretlen szilvalé citrusokkal és illatos szegfűszeggel forralva.



Rosso Toddy

2 590 Ft

Prémium vörös vermut, Gubi Kapitány narancsvirág szörpje és friss citromlé melengető fúziója, szegfűszeggel megbolondítva.

Aperol Punch

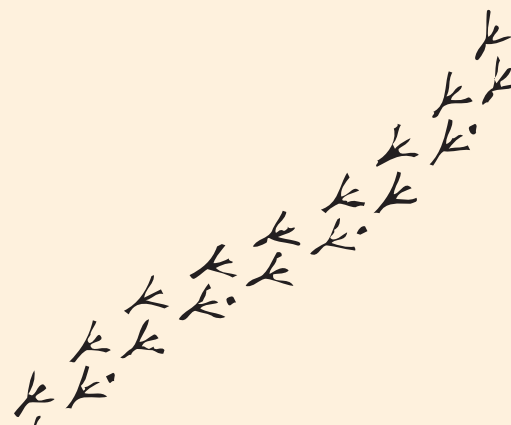
2 890 Ft

*Klasszikus Aperol almalével és illatos téli fűszerekkel felforralva.
A nyár kedvence hűvösebb napokra.*

Kókusz Grog

3 490 Ft

Kókuszos rum, édes ananászlé és friss citromlé, felmelegítve hozza el a karibi hangulatot.



SPRITZ BÁR



Málnás roséfröccs

2 290 Ft

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



Bodzás-mentás fröccs

2 290 Ft

Fehérborral, a Spájz Szörp 100% hazai bodzaszörpjével és szódával.

Cuba Libre Yuzu (BlindCrow Cola Yuzu, érlelt rum, liofilizált lime)

2 980 Ft

Könnyed karibi rum találkozása a japán citromos kézműves kólánkkal.

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 290 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

Limoncello Spritz (Santoni Limoncello, Prosecco, szóda, citrom, friss bazsalikom)

3 290 Ft

Toszkán citromlikőrrel, Proseccóval, szódával, citrommal és friss bazsalikkal.

Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, narancslé, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjrúd, csillagánizs)

3 390 Ft

Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.

Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa Aperitivo, MATCH Floral Tonic, szóda, lime, menta)

3 490 Ft

Vérnarancs, mangó és acai bogyó fúziója: egy selymesen gyümölcsös, szódával pezsgővé varázsolt különlegesség.

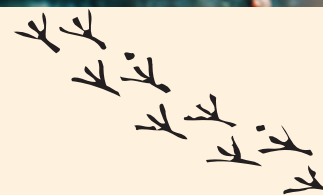
Paloma Spicy (Tequila blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, gyömbérszirup, liofilizált lime, kakukkfű, bükkfán füstölt só)

3 490 Ft

Igazi mexikói élmény a grapefruitszóda kellemes aromájával, gyömbér és kakukkfű fűszerességével, és csipetnyi füstölt sóval megbolondítva.



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEK



Mojito Mangó Eau de Lime (BlindCrow Mangó Mojito, érelt rum, Angostura, menta, lime parfüm)

3 290 Ft

Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mangó-mojito kraft szódánkkal, lime permettel.

Strawberry Margarita (tequila, narancslikőr, limelé, eperpüre, kardamomhab)

3 780 Ft

Friss, epres, tequilás koktéلكlasszikus, amit kis kardamomhab tesz igazán különlegessé.

Crownstar Martini (vodka, vanílialikőr, maracujapüre, maracuja, bodzapezsgő)

3 980 Ft

A méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.

Negroni Sfumato (Banhez Mezcal, Cocchi Storico Vermouth, Bitter Terza, friss narancs)

4 490 Ft

Különleges Negronink „füstös” csavarral, klasszikus rosso vermutból, rebarbarás gyógynövénylikőrből és kézműves mezcalból.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 290 Ft

Alkoholmentesített rozébor, Gubi Kapitány eperszőrpje, eperdarabok és friss bazsalikom.



Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 290 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, sárgabarackszirup, aszalt barack és friss rozmaring.

Driver Spritz - alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 890 Ft

Alkoholmentes pezsgő, Undone Not Aperitivo, szóda. Stílusos alternatíva, ha nem akar lemondani a pezsgésről!

Lemon Tea Spritz - alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 190 Ft

Pallini Limonzero Zero Alcohol - alkoholmentes Limoncello likőr friss citrommal, mentával, jázmin-, Darjeeling- és fehér teákkal készült sparkling tea-vel frissítve.

Galícia Garden

3 290 Ft

Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordés 0,0 % alkoholmentes galíciai gin & MATCH Floral Tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.

L'Antidote Spritz

3 490 Ft

Kirobbanóan gyógynövényes és frissítő spritz, alma- és szőlőalapú pezsgő, fűszeres vermut és enyhén kesernyés tonik tökéletes játéka.

Negroni Free

3 290 Ft

Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Undone Not Vermouth alkoholmentes vermut, Nordés 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Aperitivo.

Palomita - alkoholmentes Paloma koktél

3 290 Ft

Alkoholmentes „tequilából” grapefruitszódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal.





VARJÚSÁG!

Válasszon alkoholmentes koktéjaink közül!



GIN & TONIC BAR



BlindCrow Gin, MATCH Mediterranean Tonic, narancs, boróka 2 990 Ft

Vadon termő gyümölcsökkel és biofűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-fűszeres tonikkal megbolondítva.

Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 690 Ft

Könnyed, friss és gyümölcsös gin-tonik. Vénarancs és barack egy hatalmas helyben!

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonik, füge, kakukkfű 3 790 Ft

Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal.

Egy igazán különleges ízélmény!

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom, MATCH Mediterranean tonik, körtészelet, kardamom 3 890 Ft

Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása a zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, MATCH Floral Tonic, málna, kakukkfű 3 980 Ft

Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.

Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, szárított citrom 3 980 Ft

A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó

citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.

Puerto de Indias Diamond White Strawberry, MATCH Floral Tonic, liofilizált eper, boróka 3 980 Ft

Egyedi fehér eper, jázminvirág és acai bogyó édesen virágos és gyümölcsös íz kombinációja.

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus, Le Tribute Olive limonádé, citrom peel, kapribogyó, rozmaring 3 980 Ft

Citrusos, sós adriai gin, barcelonai olíva bogyós limonádéval párosítva.

Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!



HÁZI LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

„Old school” limonádé

Friss citrom és lime juice cukorsziruppal bolondítva, szódával felengedve.

„Mojito” limonádé

Menta, friss citrom és lime juice cukorsziruppal, szódával felengedve.



Bodza-licsi limonádé

A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág és licsi szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.



Körtés-gyömbéres limonádé

A Full Natural 100% magyar körte- és gyömbérszörpjével készül, friss citrom-, lime és narancs juice-szal, szódával felengedve.



Meggy-kakukkfű limonádé

A Full Natural magyar meggy-, és Gubi Kapitány kakukkfű szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felspriccelve.



Epres-rebarbarás limonádé

A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerést elnyert magyar eperszörpjéből rebarbarapürével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Áfonyás-levendulás limonádé

A Spájz Szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített áfonya-levendula szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.

Mangós-kókuszos limonádé

Cukormentes mangó- és kókuszszirup, friss citrom juice, szárított limekarika, szódával felengedve.



VARJÚSÁG!

Fedezze fel limonádéink új ízeit!



HÁZI SZÖRPÖK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp zamatos málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Otello szörp gurulós szőlőszemekkel

Gubi Kapitány KisVarjagnak készített szörpjéből.

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK, JEGES TEÁK

Cappy

narancs, alma, ananász, őszibarack

950 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

950 Ft (0,25 l)

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

850 Ft (0,33 l)

1 550 Ft (0,75 l)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

890 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)

ÜDÍTŐK

BlindCrow Family Drinks – Cola Yuzu

890 Ft (0,33 l)

Japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.

BlindCrow Family Drinks – Hop Tonic

890 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

BlindCrow Family Drinks – Mangó Mojító

890 Ft (0,33 l)

Mangópürés frissítő menta szódánk.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic,
Kinley Pink Tonic, Kinley Purple

850 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic – Cseresznyés

950 Ft (0,2 l)

Thomas Henry Tonic – Pink Grapefruit

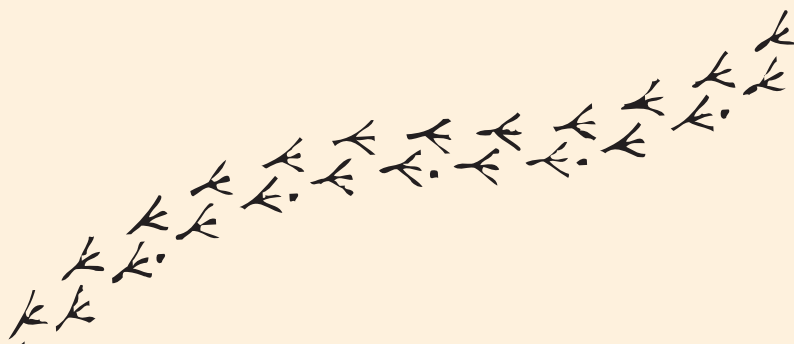
950 Ft (0,2 l)

Le Tribute Tonic – Olive Limonade

1 290 Ft (0,2 l)

MATCH Tonic – Mediterranean, Floral

1 490 Ft (0,2 l)



ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!

Kacsamájmosse Tokaji borzselé alatt,
akácmézes körtechutney-val és pirított foszlós kaláccsal

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben.

VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.

1, 3, 7, 12



5 290 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteakje hagymacsalamádéval, vadkovászos házi kenyérrel

A nyers hús nyereg alatti puhítása elődeink kedvelt szokása volt, talán innen eredhet az étel. Egy biztos, a tatárok nem ízesítették ilyen finomra a marhát!

1, 6, 7, 9, 10



5 290 Ft

VakVarjú csippentés házi focacciával:

erdélyi padlizsánkrém, céklás humusz, lágy gorgonzolakrém pirított dióval

A legjobb kenegetőink lapulnak fadobozunkban. Házilag készült, olívaolajos focacciánkkal kínáljuk. Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!

1, 7, 8, 11



3 980 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

Valójában ez az étel nem a Hortobágyról származik. Nevét az 1958-as Brüsszeli világkiállításra kapta. Nálunk a Fajsi Paprika Manufaktúra legkiválóbb édesnemesével fűszerezve.

1, 3, 7, 9



3 980 Ft

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focacciával

Ázsia egyik legnépszerűbb előétele elképesztő illattal érkezik az asztalhoz, hozzá tökéletes kiegészítő lesz a parajos paradicsommártás és a méltán népszerű olasz lepénykenyér.

1, 2

4 290 Ft



Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt,
akácmézes körtechutney-val és pirított foszlós kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteakje hagymacsalamádéval,
vadkovászos házi kenyérrel



VakVarjú csippentés házi focacciával: erdélyi padlizsánkrém,
céklás humusz, lágy gorgonzolakrém pirított dióval



Hortobágyi húsos palacsinta



VARJÚSÁG!

Csupros gulyásleves búbbal

LEVESEK

Tyúkhúsleves húsával, julienne zöldségekkel és csigatésztával



2 950 Ft

„A levesnek le kell ülepedni, magába kell szállani, mint annak az embernek, aki mindenféle ál és hamis dolgokért felforrott életében. Akkor jön meg a húslevesnek is az igazi zamata, amikor az első forráson már túl van” – írta Krúdy Gyula. A gasztronómia tudós írójának ebben is nagyon igaza volt!

1, 9

Tárkonyos vaddisznó-raguleves vargányával és burgonyagombóccal

3 190 Ft

A vaddisznó az erdőből érkezett, a vargánya mellé szegődött, a tárkony pedig rendet tett közöttük.

1, 3, 9

Gomba-consommé vargányás-ricottás raviolival és julienne zöldségekkel



2 890 Ft

Gombatan kezdőknek VarjúGazdánk, Király István legízletesebb gombáiból: már egy kanál után megérti, hogyan „derítjük” fel a consommét, azaz a derített levest.

1, 3, 7, 9

Csupros gulyásleves búbbal



3 490 Ft

Van, aminek nem lehet és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez frissen kelesztett tésztából kalapot is sütünk!

1, 9

Zöldalmás zellerkrémleves



2 590 Ft

körte brunoise-zal és pirított mandulával

Nálunk a zeller is tud gyümölcsöző kapcsolatot létrehozni. A mandula meg csak pironkodik...

7, 8, 9



Préselt csirkecomb-paprikás tojásos galuskával
és ecetes uborkaspagettivel



Ropogós kacsacomb alpesi sajtos krokettel
és birsalmás párolt lilakáposztával



Hízott kacsamáj lecsós gerslirizottóval



Omlós sertésszűz kolbászos rakott burgonyával, fűrjtojással,
kovászosuborka-relish-sel és snidlinges tejfölhabbal

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Grillezett csirkemell téli zöldséges quinoával, sült pak choi-jal

*Kíno(a)san ügyeltünk arra, hogy a csirke mellett a zöldségek
ne csak mellékszereplők legyenek.*

9, 12



5 890 Ft

Préselt csirkecomb-paprikás tojásos galuskával és ecetes uborkaspagettivel

Bár négyzetesre formáztuk, de az ízek nagyon kerekék. Teljesen elomlik tőle!

1, 3, 7, 12



5 790 Ft

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel és akácmézes almakompóttal

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.

*Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget! Ráadásképp VarjúGazdánk,
Gőcze Zsolt termelői méze tökéletesíti az almakompót.*

1, 3



6 690 Ft

Ropogós kacsacomb alpesi sajtos krokettel és birsalmás párolt lilakáposztával

A kacska az alpesi sajttól tanult meg németül. Azóta csak annyit mond: „Wunderbar!”

1, 3, 7, 12



6 290 Ft

Hízott kacsamáj lecsós gerslirizottóval

*Különleges kényeztetés testnek és léleknek. Ha ízlett,
ne fukarkodjon a dicsérettel, hadd hízzon a májunk!*

1



8 980 Ft

Omlós sertésszűz kolbászos rakott burgonyával, fürjtojással,
kovászosuborka-relish-sel és snidlinges tejfölhabbal

*Eme malacleány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája
és annak a mamája, és annak a...*

3, 7, 12



6 290 Ft

FŐÉTELEK

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű fehérkenyérmozsáját öltötte magára.

1, 3, 10



panírral is
kérhető

5 790 Ft

Ropogós malaccsülök fokhagymás pecsenyeszafttal,
bajor káposztával és rozmaringos héjas burgonyával

Emberes adag, amiben még bajor barátaink sem találhatnának semmi kivetnivalót! Illatos, roppanós, omlós! Nem is kell ennél több!

1



6 490 Ft

Omlós marhapofa vörösboros jus-sal,
petrezselymes vajban pirított nudlival és egressel

Marhapofa nudlival és egressel? Juszt is finom lesz!

1, 3, 7, 9, 12

6 490 Ft

Bélszínsteak mustármagos krémsajttal, lyoni hagymával,
édesburgonyakrémmel és cukorborsóval

Vesepecsenye, melynek e hely lelkes chefje mestere! Rendelje veresen, esetleg perzselten. Elengedhetetlen egy kellemes esthez. Kedvence lesz!

7, 9, 10, 12



11 690 Ft

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

A marhanyak olyan omlós, hogy elolvad a szánkban, a szalvétagombócunk pedig puha, mint a nagyi ölelése.

1, 3, 7, 9, 10, 12

6 790 Ft

Van még ám
főételünk,
lapozzon!





Omlós marhapofa vörösbóros jus-sal,
petrezselymes vajban pirított nudlival és egressel



Bélshínsteak mustármagos krémsajttal, lyoni hagymával,
édesburgonyakrémmel és cukorborsóval



Grillezett lazacderék céklás zellerpürével,
pirított kelkáposztával és pörkölt törökmogyoróval



Sült füstölt tehéngomolya, aszalt sárgabarackos pirított magvakkal,
friss zöldsalátával és fügés balzsameccel

FŐÉTELEK

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével

5 990 Ft

A paraj bébi, a rák tigris, de a fokhagyma, na az ízig-vérig magyar!

1, 2, 3, 7

Grillezett lazacderék céklás zellerpürével,
pirított kelkáposztával és pörkölt törökmogyoróval



6 790 Ft

Ez aztán egy derék lazac! Egy édesen elpiruló úriember.

4, 5, 7, 8, 9

Szent Péter-halfilé zöldfűszeres pankómorzsában sütve,
erdei gombás rizottóval és parmezánforgáccsal

5 890 Ft

Szent Péter ezúttal nem az esernyőjét hozta, hanem egy igazán jó fogást.

1, 3, 4, 7, 12

Sült füstölt tehéngomolya, aszalt sárgabarackos pirított magvakkal,
friss zöldsalátával és fűgés balzsamecettel



5 980 Ft

*Ez a gomolya nem füstbe ment terv: szépen megérkezett a tányérunkra,
és magával hozta VarjúGazdánk, az Alpokalja Sajt remek ízeit.*

7, 8, 11, 12

Vegán töltött káposzta fokhagymás vegaföllel



5 390 Ft

*Nincs mit takargatnunk: ebben a vagány vegán fogásban
egy falatnyi húst sem rejt a káposztalevé!*



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 950 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

1, 3, 9



Csibefutam 1, 3

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence 1, 3, 7, 9

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence 1, 2, 3, 4, 7

(halrudacsák burgonyapürével)

Macskafogó 1, 3, 7

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta 12

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta 7, 12

980 Ft

Csípős almapaprika 10, 12

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta 10, 12

1 690 Ft

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



Túrógombóc puszedlis tejföllel



VakVarjú klasszik somlói galuska



Meggyes-mákos desszert meggyöntettel, roppanós mákmorzsával



Sóskaramell-gyűrű mogyorós ropogóssal, sós linzerrel, körtével

DESSZERTEK

Császármorzsa házi baracklekvárral

*A legenda szerint még Ferenc József császár is rajongott érte.
Mi nem koronát teszünk rá, csak egy jó adag házi baracklekvárt.*

1, 3, 5, 7



2 790 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

*VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögzös túrójából,
íz-ig-vér-ig hazai tejből készül. Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!*

1, 3, 7



2 890 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

*Nem kell neki korona: a somlói galuska régóta elfoglalta helyét
a magyar desszertek trónján.*

1, 3, 6, 7, 8, 12

2 690 Ft

Sóskaramell-gyűrű mogyorós ropogóssal, sós linzerrel, körtével

*A sóskaramell-gyűrű már felkerült erre a házasságra:
éljen a mogyoró és a körte édes frigye!*

1, 3, 5, 6, 7, 8

2 890 Ft

Meggyes-mákos desszert meggyöntettel, roppanós mákmorzsával

Mákja volt a meggynek, hogy ilyen csodás párt talált magának!

6, 7, 8

2 790 Ft

Áfonyás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val,
mandulás morzsával

Ne mondja, hogy tele a hasa, ezt még mousse-áj megkóstolnia!

3, 6



2 890 Ft

KÁVÉK, MATCHA, FORRÓ ITALOK

Espresso	750 Ft
Dupla Espresso	1 350 Ft
Ristretto, Macchiato, Hosszú kávé	750 Ft
Cappuccino	950 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	1 050 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto forró tejjel és tejjel)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 550 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Forró csokoládé <i>(Fehér csokoládé, cukorkéntes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft
Matcha Latte zabtejjel	1 190 Ft
Mangós Matcha Latte zabtejjel	1 490 Ft

DILMAH TEA

1 390 Ft

Earl Grey <i>(bergamott ízesítésű fekete tea)</i>	Ceylon Green Tea <i>(ceyloni prémium zöld tea)</i>
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöld tea)</i>	Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma mix)</i>
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	

Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!

www.dobaycukraszda.hu



VARJÚSÁG!

Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

Soproni

Paulaner Original Münchener Hell lager

Edelweiss búzasör

Mort Subite Kriek

(belga meggyes sör)

1 490 Ft *(0,3 l)*

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 590 Ft *(0,3 l)*

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 390 Ft *(0,25 l)*

1 980 Ft *(0,5 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

2 190 Ft *(0,5 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

3 890 Ft *(1 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

4 190 Ft *(1 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

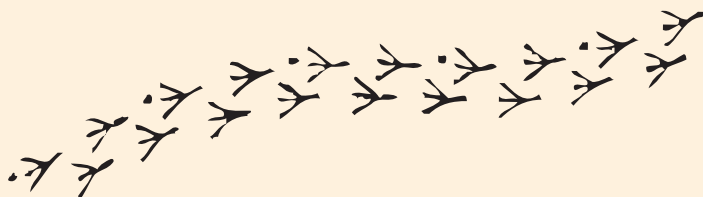
4 590 Ft *(1 l)*

ÜVEGES SÖRÖK, CIDER (0,33 l)

Heineken	990 Ft
Soproni Citrus Szűretlen Lager	990 Ft
Moritz Epidor <i>(Strong lager háromszorosan pörkölt malátával, gazdag karamellás és aszalt gyümölcsös jegyekkel Barcelona legrégebbi sörfőzdéjéből.)</i>	1 980 Ft
MONYO Brewing Gluténmentes IPA <i>(Könnyed IPA aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)</i>	2 490 Ft
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barna sör.)</i>	2 490 Ft
BudaPrés Cider – Birs 2024 <i>(Valódi birsalmával együtt préselt, különleges aromájú, harmonikus kisüzemi cider.)</i>	2 490 Ft

ALKOHOLMENTES SÖRÖK (0,33 l)

Heineken 0,0%	990 Ft
Gösser Natur Zitronen	990 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA	2 290 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem Meggyes	2 490 Ft
Paulaner Hefe Weissbier 0,0% <i>(alkoholmentes búzasör)</i>	1 790 Ft



ÉTVÁGYCSEPPEK, APERITIFEK

Campari Bitter	(A milánói kávéházak 1860 óta tartó, időtlen, rubinvörös klasszikusa. Titkos recept alapján készül, karakteresen keserű, fűszeres és citrusos mestermű, a tökéletes étvágygerjesztő és Negroni-alap.)	1 590 Ft (4 cl)
Bitter Terza	(A „Modernkori Campari”, kevesebb kesernyével, gazdag beltartalommal. Kézműves vörös bitter, 22-féle gyógynövény lágy, selymesen fűszeres és elegáns egyensúlyát nyújtja.)	1 980 Ft (4 cl)
Amaro Montenegro	(Könnyed, citrusos karakterű bolognai gyomorkeserű. Narancshéjas, korianderes és teás jegyekben gazdag, lágyan édeskés tónusai miatt kiváló étvágygerjesztő.)	1 980 Ft (4 cl)
Aperol	(A spritzkultúra ikonja; élénken narancsos, finoman rebarbarás és édeskésen kesernyés ízvilág.)	2 490 Ft (8 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával és mangóval.)	2 890 Ft (8 cl)

VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BÁR

Miró Rosso Vermouth / Katalónia, Spanyolország	(Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vörös klasszikus több, mint 100 éves recept alapján. Mediterrán gyógynövények, rozmaring, kakukkfű és édeskömény tökéletes, édeskés-kesernyés egyensúlya.)	1 980 Ft (8 cl)
Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország	(Jellegzetes galíciai növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol fehér likőrbor.)	2 190 Ft
Canone Occidentale Vermouth di Torino Superiore Extra Dry / Torino, Olaszország	(Cortese szőlő levéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.)	3 290 Ft

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország *(Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos boralap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.)* 3 290 Ft

VODKA

(4 cl)

Absolut Blue Vodka 1 490 Ft

Grey Goose Original *(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)* 2 980 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)* 3 150 Ft

Meili vodka by Jason Momoa *(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával készül. „Világ Legjobb Vodka” TAG Global Spirits Awards 2024.)* 3 490 Ft

GIN

(4 cl)

 BlindCrow Gin *(Vadon termő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillei narancs- és citromhéjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 690 Ft

Kapriol Blood Orange & Peach Gin *(Zamatos őszibarack és vérnarancs mellett oregánó, rozmaring, csipkebogyó és menta is fűszerezi ezt a kirobbanóan gyümölcsös gint.)* 2 190 Ft

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 290 Ft

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom *(Francia szőlőpárlat-alapú ginlikőr királykörtével és kardamommal infúzáva.)* 2 290 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír ginkülönlegesség fügével, babérlevéllel és toszkán borókával infúzáva.)* 2 690 Ft

Puerto de Indias Diamond	(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)	2 980 Ft
Gin Mare Capri	(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)	3 290 Ft
Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus	(Tengerpartot idéző ásványos-sós kordy Montenegróból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)	3 390 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

Mijenta Blanco Tequila	(Prémium tequila 100% kék Weber-agavéből. Többszörösen díjnyertes tequila Jalisco-felföldről, Arandas városából.)	2 980 Ft
Banhez Mezcal Artesanal	(Oaxaca-i közösségi mezcal, melyet a 28 mexikói családból álló UPADEC termelői szövetkezet készít Ejutla régiójában. Hagyományos módszerekkel készül: föld alatti kemencében sült agavéből, tahonával zúzva, spontán erjesztéssel és réz alembikben lepárolva.)	2 980 Ft
Casamigos Reposado Tequila	(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hétéves 100% kék agavéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)	3 980 Ft
Don Julio Anejo Tequila	(Jalisco-felföldjén termesztett 7-10 éves kék agavé kemencében gőzölve, majd erjesztve, lepárolva és 12 hónapig amerikai fehér tölgyfahordóban érlelve.)	3 980 Ft



RUM, FÜSZERES RUM

(4 cl)

Abuelo Anejo Blanco / Panama (2-3 évig tölgyfahordóban érlelt, majd aktív szén szűrővel áttetszővé szűrt rum.) 1 490 Ft

Rum The Demon's Share 6 years / Panama („Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké.) 1 890 Ft

Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.) 2 650 Ft

Rum Nation Meticho Coconut / Panama (Bársonyos panamai rumalap érett kókusz, krémes karamell és lágy vanília trópusi harmóniájával.) 2 980 Ft

Rhum Barbancourt 8 YO Five Stars / Haiti (Friss cukornádléből, francia konyak-technológiával készült, rendkívül elegáns és gyümölcsös párlat.) 3 190 Ft

Black Tot Finest Caribbean Rum / Guyana, Barbados, Jamaica (Az egykori brit tengerészeti receptje ihlette, teljesen cukormentes, testes, étcsokoládés, kávé és fűszeres prémium blendelt rum.) 3 590 Ft

Planteray PXXO / Barbados (Pedro Ximénez sherrys hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.) 3 690 Ft

Botran Solera 18 / Guatemala (Zacapa rum testvérpárlata, komplexebb ritkaság, amely 18 év ex-bourbon, újraégetett bourbon, Oloroso sherry és portói hordós Solera-érlelést kapott.) 3 790 Ft



KONYAK, BRANDY, CALVADOS

(4 cl)

Milenario Solera Reserva Brandy / D.O. Jerez, Spanyolország *(Régi sherryhordókban, Solera-rendszerben 3 évig érlelt andalúz különlegesség, vaníliás, aszalt mazsolás és pörkölt mogyorós jegyekkel.)*

1 590 Ft

Hennessy VS Cognac / Cognac, Franciaország *(A világ legnépszerűbb, élénk, tölgyes, klasszikus konyakja.)*

2 390 Ft

Martell VSOP / Cognac, Franciaország *(Egy 1840 óta készített, komplex és elegáns konyak, melynek címkéje a Napkirály, XIV. Lajos előtt tiszteleg.)*

3 490 Ft

Christian Drouin Calvados VSOP / Normandia, Franciaország *(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)*

3 490 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Jameson / Írország *(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)*

1 980 Ft

Maker's Mark / Kentucky, USA *(Prémium kategóriás whiskey egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)*

1 980 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee, USA *(Kétszeres aktívszemes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)*

2 090 Ft

Glenmorangie Original 12 years / Highland, Skócia *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)*

2 980 Ft

Redbreast 12 years / Írország *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Oloroso sherryhordókban.)*

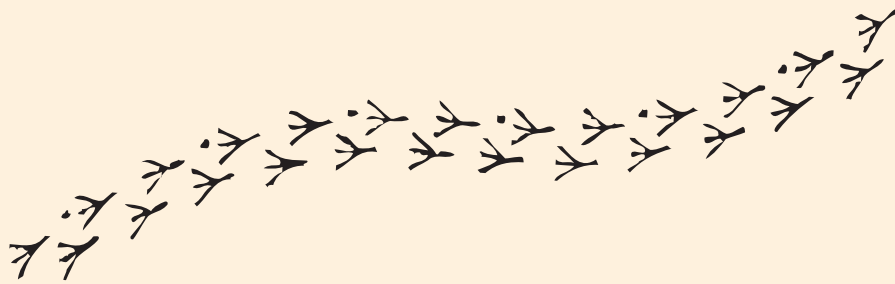
3 290 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside, Skócia	(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)	3 690 Ft
Ardbeg An Oa / Islay, Skócia	(Újraégetett Pedro Ximénez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)	3 890 Ft
Hibiki Japanese Harmony / Japán	(A három legjobb japán whiskeyleparló válogatott maláta- és gabonawhiskeyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)	3 980 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's	1 690 Ft
Jägermeister	1 790 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista, Unicum Orange	1 790 Ft
Limoncello Santoni	(Olasz prémium citromos likőr.) 1 790 Ft
Tatratea Original 52%	(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.) 1 980 Ft
Unicum Riserva	(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.) 2 190 Ft





VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



VarjúPapa chilikrém



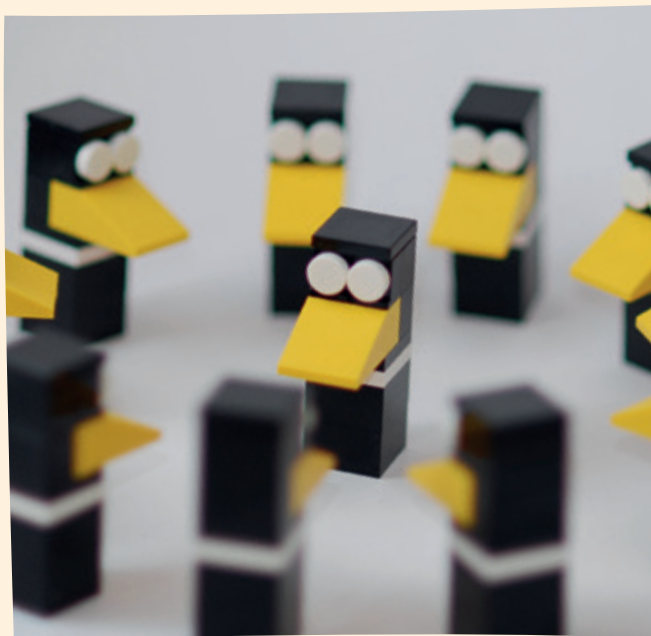
VakVarjú bögre



Táskatartó



VakVarjú zokni



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



Páros ajándékutalvány,
tökéletes minden alkalomra

Szülinapi
páros ajándékutalvány



Esküvős
páros ajándékutalvány



Csoportos
ajándékutalvány



ALLERGÉNEK

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Glutént tartalmazó gabonafélék | 8 | Diófélék |
| 2 | Rákfélék | 9 | Zeller |
| 3 | Tojás | 10 | Mustár |
| 4 | Hal | 11 | Szezám |
| 5 | Földimogyoró | 12 | Kén-dioxid és szulfitek |
| 6 | Szójabab | 13 | Csillagfűrt |
| 7 | Tej (laktózzal együtt) | 14 | Puhatestűek |



hozzáadott gluténmentes étel



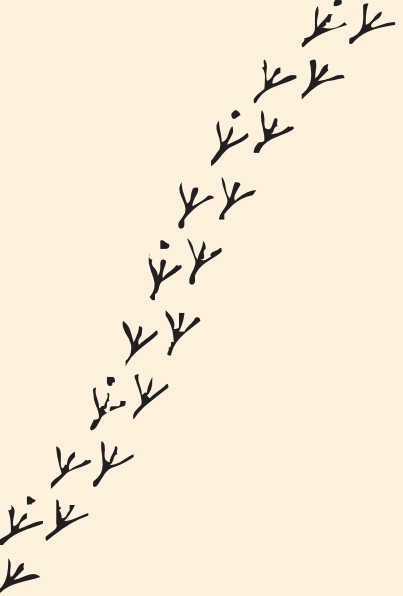
hozzáadott laktózmentes étel



vegetáriánus étel

Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem. Ételeink allergén összetevőiről részletes tájékoztatást tartalmazó dokumentum éttermünkben rendelkezésre áll. Kérjük, fordulj bizalommal felszolgálóinkhoz, akik készséggel segítenek az eligazodásban.

A környezettudatos működés jegyében alapértelmezetten nem használunk szívószálat. Ha azonban szeretnél, természetesen örömmel biztosítunk számodra.



VAKVARJÚ ÉTTEREM

Pest

1061 Budapest, Paulay Ede utca 7.

Gulyás László – üzletvezető • Horváth Attila – konyhafőnök

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 268 08 88

pest@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-vasárnap:

étterem: 11:30-23:30 • konyha: 12:00-23:00

És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?

Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz, kollégáink lelkes munkáját és az áfát.

További felárat nem számítunk fel, a borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

www.vakvarju.com