



Vak  Varjú
étterem





Kedves Vendégünk!



Köszönjük, hogy betért hozzánk! Tisztában vagyunk vele, hogy ezzel különleges kapcsolatba kerültünk. Éppen ezért legelőször is egy magyarázattal tartozunk.

Vajon mi az a „VakVarjú”?

Ropogós szelű kemencés lángos, közepén gazdag feltéttel, ismerős ízekkel. Mi vagyunk a másik VakVarjú, nagy V-vel. Középen, a lelke legmélyén hagyományos, magyaros, otthonos. Körül pedig ropogós, friss, sok-sok újító szemlélettel. Egy szolgálatkész étterem csapata, amely mostanáig Önre várt.

Jó, hogy eljött, kerüljön beljebb! Kárrr lenne kihagyni!

 a VakVarjú Étterem csapata



ELINDULT 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!

Gyümölcsös fröccsök



Bodzás-mentás fröccs

100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül.

1 690 Ft

Málnás rosé fröccs

Gubi kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.

1 690 Ft

Sofőrbarát nyári kedvencek



Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

Alkoholmentesített chilei fehérborral, aszalt barackkal, sárgabaracksziruppal és rozmaringgal.

1 980 Ft

Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozé fröccs

Alkoholmentesített spanyol rozé borral, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerést elnyert, 100% magyar eperszörpjével és bazsalikkal.

1 980 Ft

Driver Spritz

Torres Natureo 0.0% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup, szóda. Stílusos alternatíva, ha nem akar lemondani a pezsgésről!

2 690 Ft

Abstinente Cape Spice alkoholmentes gin & J.Gasco Soda Rosa, aszalt mangó, fahéj

„Sofőrbarát” koktél alkoholmentes ginnel, cukormentes grapefruit tonikkal, egy csipet mangóval és fahéjjal.

2 790 Ft

Negroni Sbagliato Liberta

Martini Vibrante alkoholmentes vermouth, Torres Natureo 0.0% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup. A Negróni Sbagliato olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban.

2 890 Ft



VarjúMama házi jeges gyümölcsteái

Red Berry Ice Tea

A kerek erdő bogyós gyümölcsből készült teafőzet gurulós málnaszemekkel.

1 490 Ft

Fresh Lemon Ice Tea

Hűsítő mentás gyümölcsfőzet, Gubi kapitány kézműves csálánsörpjével, friss lime-mal és mentalevelekkel.

1 490 Ft





Aperitif koktélok

VakVarjú Spritz (Aperol, Görögdinnye, Prosecco)

2 980 Ft

Közkedvelt nyári szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

Vermouth & Tonic (Miró Bianco, Barker&Quin Indian Tonic, friss menta, lime)

2 690 Ft

Nyári lazulós ital kellemes beszélgetésekhez katalán fehér ürmösborral, klasszikus indian tonikkal spriccelve, mentával, és lime-mal frissítve.

Mojito Mango Splash (fehér rum, menta, lime, mangó)

2 890 Ft

Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, a mangó édes, zamatos ízével.

Americano 2.0 (Campari, Miró Rosso, mangó, szóda)

2 890 Ft

Az ikonikus Americano-t, a Vermuth és Campari duóját egy trópusi csavarral, a mangó édességével koronáztuk meg.



Paloma Tequila (Tequila blanco, J. Gasco Soda Rosa, pink grapefruit, kakukkfű)

2 980 Ft

Mexico egyik kedvelt koktélya, a tonik finom buborékosságával és citrusos könnyedséggel.

Negroni Miró (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Campari, Miró Riserva, friss narancs)

3 890 Ft

A klasszikus Negroni koktélt saját ginünkkel készítjük, 1 évig fahordóban érlelt katalán vermouth-tal és narancslikőrrel.

El Patron (Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

3 890 Ft

A mezcal füstös mély íze a guava trópusi jegyeivel és egy csipet málnás gyümölcsösséggel.

Gin & Tonic Bar

- BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, narancs, galagonya 2 890 Ft
Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.
- Hautefuille Elderflower Gin & Barker Quin Hibiscus tonic, kakukkfű, pink grapefruit 2 990 Ft
Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hibiszkusz tonikkal keverve, kakukkfűvel, és friss pink grapefruittal.
- Caorunn Blood Orange & Barker Quin Marula Tonic, dehidratált vérnarancs, boróka 2 990 Ft
Vérnarancsos skót gin, Dél-afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal.
- Masons of Yorkshire Pear and Pink Peppercorn Gin & Barker Quin Indian Tonic, körte, rózsabors 3 290 Ft
Körtével, rózsaszín borssal párolt brit díjnyertes gin, tökéletes GT verzióban.
- Tarsier Oriental Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 290 Ft
Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.
- Mermaid Pink Gin & Barker Quin Hibiscus tonic, friss eper, boróka 3 590 Ft
Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, édeskés, hibiszkuszos tonikkal. Sok-sok fűszer zamata...
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozmaring 3 690 Ft
A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 3 790 Ft
Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!
- LA SU MGO Mango Gin, Barker & Quin Indian Tonic, dehidratált mangó, rozmaring 3 890 Ft
Természetes ízesítésű, kirobbanóan mangós, illatos gin klasszikus tonikkal készítve.
- Saneha Luminous Thai Gin, Barker & Quin Indian Tonic, aszalt ananász, szegfűbors 3 980 Ft
Egzotikus gin tonik thai pomelo, ananász, gyömbérvirág, kaffir lime és a mah kwan vadbors ízvilágával.
- Monkey 47 & J.Gasco Soda Rosa, áfonya 3 980 Ft
47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szórával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.



Limonádék



egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

„Old school” limonádé

(friss citrom és lime leve cukorral bolondítva, szódával felengedve)

„Mojito” limonádé

(menta, friss citrom és lime leve cukorsziruppal, szódával felengedve)

Bodzás limonádé

(100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül, friss citrom és lime levével, szódával felengedve)

Körtés limonádé

(a Full Natural 100% magyar körtészörpjével készül, friss citrom, lime és narancs levével, szódával felengedve)

Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

(friss citrom, narancs és lime leve, sárgabarackszirup, rozmaring)



Cukormentes limonádék



egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Levendulás - zsályás limonádé

(a Spájz szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített levendulaszörpjével készül, friss citrom és lime levével, szódával felengedve)

Mangós - kókuszos limonádé

(citromlé, cukormentes mangó- és kókuszszirup, szódával felengedve)

CUKORMENTES
VARJÚSÁG!



Házi szörpök

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Málnaszörp gurulós málnaszemekkel *(Gubi kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből)*

Meggyzörp zamatos meggysemekkel *(a Full Natural 100% magyar meggyzörpjéből)*

Eperszörp eperszemekkel, bazsalikommal *(a Spájz szörp 100% magyar, Great Taste Awards elismerést elnyert eperszörpjéből)*

Ásványvizek

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

690 Ft (0,33 l) 1 190 Ft (0,75 l)

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

750 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)

Üdítők

Szénsavas üdítők *(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Kinley Ginger Ale, Fanta, Kinley Tonic)*

750 Ft (0,25 l)

J.Gasco Tonic *(Sodarosa, Cseresznyés)*

890 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Tonic *(Indian, Marula, Hibiszkusz)*

890 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes *(Pink Tonic)*

890 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek *(narancs, alma, ananász, őszibarack)*

850 Ft (0,25 l)

Fuze Tea *(citrom, őszibarack)*

850 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek *(mangó, görögdinnye, fehér guava)*

980 Ft (0,25 l)



Előételek

VARJÚSÁG!
Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!



Kacsamájmosse bodzazselével, kajszibarack chutney-val és pirított kaláccsal

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsma máját. VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.



4 890 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, vadkovászos házi kenyérral

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!

4 790 Ft

VakVarjú csippentés házi focaccia-val: erdélyi padlizsánkrém,
aszalt paradicsomos kecskesajt, bazsalikompezstós hummusz

Ismét beutaztuk a világot étvágyhozó krémekért! Ezúttal a közel-keleti csicsriborsókrém bazsalikompezstóval, a görög mitológiában az istenek eledelének számító kecsketejből készült lágy sajtkrém aszalt paradicsommal, és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban, méghozzá házilag készült, olívaolajos fociaciánkkal!



3 490 Ft

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val

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

3 950 Ft





Kacsamájmousse bodzazselével, kajsziarack chutney-val és pirított kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, vadkovászos házi kenyérrrel



VakVarjú csippentés házi focaccia-val: erdélyi padlizsánkrém, aszalt paradicsomos kecskesajt, bazsalikompezstós hummusz



Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val



VARJÚSÁG!

Póréhagymás burgonyakréMLEVES sült
hagymával és balzsamecet-kaviárral



Levesek



Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel



2 690 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 marhára igaza volt!

Zöldborsóleves daragaluskával



2 390 Ft

Ahogy a borsó meg a héja, úgy tartozik össze a zöldborsó is a daragaluskával. Tökéletes izutazás a gyermekkorba!

Csupros gulyásleves kovászos házi kenyérrrel



2 690 Ft

Van, aminek nem lehet, és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez ropogós héjú házi kovászos kenyereink érkeznek!

Póréhagymás burgonyakrémleves sült hagymával és balzsamecet-kaviárral



2 490 Ft

Nem egy mezei krumplileves érkezik, az egyszer biztos! A franciák vichyssoise-nak nevezik, tökéletes krémleves a nyári napokon. Ne hagyja ki!

Hűsítő gazpacho fetamorzsával



2 490 Ft

Hola chicos! Ha imádja a spanyolos életérzést! Görög fetával garantáljuk a mediterrán hangulatot.





Bakonyi préselt csirke pirított shiitake gombával és ropogós bundában sült juhtúrós sztrapacskával



Rosé kacsamell sült túrófánkkal és nektarinchutney-val



Érlelt sonkával bordírozott szűzderék zellerpürével, parmezános Anna-burgonyával, grillezett szezámós cukkinivel



Csáky töltött rostélyos vajas galuskával és paprikás mártással

Főételek

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!



Korianderes pesto-ban sült csirkemell mediterrán kuskuszsalátával,
grillezett pak choi-jal

*Mediterrán, ázsiai és arab ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása a tányéron.
Utazza be a világot egyetlen tányéron!*



4 980 Ft

Bakonyi préselt csirke pirított shiitake gombával és ropogós bundában sült
juhtúrós sztrapacskával

Amihez sztrapacskát hoznak, az csak jó lehet – tartja a mondás. Ha ki van rántva, akkor duplán jó!

5 390 Ft

Rosé kacsamell sült túrófánkka és nektarinchutney-val

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna
szébb véget!*



6 190 Ft

Hízott kacsamáj friss lecsóval, kovászos házi kenyérrel

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



8 290 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

*Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű,
fehérkenyér-morzsját öltötte magára.*



4 950 Ft

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék zellerpürével, parmezános

Anna-burgonyával, grillezett szezámos cukkinivel

Eme malac leány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája és annak a mamája, és annak a...



5 690 Ft

Csáky töltött rostélyos vajas galuskával és paprikás mártással

Békebeli magyar fogás, melynek megszületéséről számtalan legenda kering.

Egy biztos, a mi Csáky rostélyosunk után mind a tíz ujját megnyalja majd!

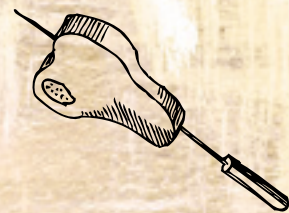
5 890 Ft

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

*A piros zsírosbödönök mélyén megbújó hússzeletek sokunk gyerekkorát megszépítették. Épp ezeket az ízeket
és a hús utánozhatatlan omlósságát igyekszünk visszaidézni ezzel a népszerű eljárással, a konfitálással.*

5 980 Ft

Főételek



Göcseji áfonyás szarvaspörkölt pirított dödöllével

Vadító zalai étel, a tájegység legnépszerűbb köretével, a burgonyával készült dödöllével, amit cinke, gánca, sterc vagy zsámiska néven is ismerhetnek.



5 690 Ft

Pirított bélszíncsíkok aszalt paradicsomos-pestos-s zöldsalátával és pecorinoforgáccsal

A magyar és az olasz konyha örök barátságát hirdeti fogásunk a piros paradicsommal, a fehér pecorinóval és a zöld salátával. S mivel a színekből sosem elég, a bélszínt sem hagyhattuk ki belőle!



6 190 Ft

Bélszínsteak sült fokhagymás sajtkrémmel, csicsókachips-szel, vajon párolt zöldborsóval és kacsaszírban sült parázburgonyával

250 grammos vesepecsenye, melynek e hely lelkes cheffe mestere! Rendelje veresen, esetleg perzselten. Elengedhetetlen egy kellemes esthez. Kedvence lesz!



9 790 Ft

Grillezett lazacsteak thai karfiolpürével, quinoával, korianderes karfiolraguval és shiitake gombával

„Váljék egészségére!” - mondjuk az étkezések után. Erre a superfoodra különösen igaz e mondás, hiszen telis tele pakoltuk csupa egészséges hozzávalóval!



6 290 Ft

Grillezett tőkehalfilé zöldborsós-bazsalikomos rizottóval, marinált hónapos retekkel

HALihó! HALlja meg minden HALandó, hogy tőkeHALunk HALlatlanul finom lett!
Élni-HALni fogsz érte!



5 980 Ft

Grillezett füstölt tehéngomolya fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

Az Alpokaljáról, Répcevisről, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik a bükkfán füstölt friss gomolya. A kézműves mennyiség és a saját kaszálóról származó szalma garantálja a csodás ízeket. A tányért magyar fügével készült chutneyval és friss salátával koronázzuk.



5 590 Ft

Vegán moussaka

Olyan finom lett ez a vagány vegán fogás, hogy MOUSSZÁJ kipróbálnod!



5 390 Ft



Pirított bélszíncsíkok aszalt paradicsomos-pestos-s zöldsalátával és pecorinoforgácsal



Bélszínsteak sült fokhagymás sajtkrémrel, csicsókachips-szel, vajon párolt zöldborsóval és kaeszsírban sült parászburgonyával



Grillezett tőkehalfilé zöldborsós-bazsalikomós rizottóval, marinált hónapos retekkel



Vegán moussaka



VARJÚSÁG!
HAHÓ GYEREKEK! VÁR A GYEREKSAROK!

Gyermekmenük (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 390 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacsák burgonyapürével)



Macskafogó

(A rántott sajt mellé a Körösök völgyében termesztett, biogazdálkodásból származó Valoryz magyar rizs érkezik!)

Saláták, savanyúságok

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft



„Mille Feuille” pohárdesszert eperraguval



Madártej karamellás hablabdákcal



VakVarjú klasszik somlói galuska



Joghurthabos citromtorta áfonyaöntettel

Desszertek

„Mille Feuille” pohárdesszert eperraguval

Ezernyi indokunk lenne, hogy miért ezt válassza, de csak annyit mondunk, hogy csodálatosan krémes, könnyeden édes, miközben finoman roppan!

2 390 Ft

Madártej karamellás hablabdákkal

Időpontváltás! Mostantól minden nap hajnali 3:40-kor tekinthető meg a nyilvános varjúfejés gazdaságunkban.



2 490 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögös túrójából, ízig vérig hazai tejből, tradicionális módon, tartósítószerrel nélkül készül. Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!



2 590 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

A legismertebb magyar édességet klasszikus formájában készítjük, könnyű piskótával, lágy vaníliakrémmel és isteni csokoládéöntettel!

2 490 Ft

Csokoládészuflé málnafagyalattal

Az édességek nagyágyúja, kívül szilárd, belül folyós, csokibomba a legjobb fajtából!

2 490 Ft

Joghurthabos citromtorta áfonyaöntettel

Egy biztos: ha megkóstolja, nem fog úgy kinézni, mint aki citromba harapott!

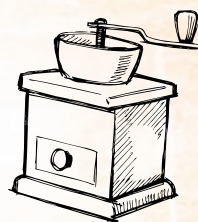


2 590 Ft



Kávék, forró italok

Espresso	690 Ft
Doppio Espresso	1 290 Ft
Ristretto	690 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	690 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	690 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejjel)</i>	890 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 390 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 090 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	990 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 490 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Forró csokoládé <i>(Fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, sós karamellás és narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 390 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 990 Ft



Megnyitott saját édességműhelyünk,
a Dobay Cukrászda!
Nemsokára már 3 helyszínen!



Matcha italok

Macha Latte <i>(forró tradicionális japán matcha tea zabtejjel)</i>	1 190 Ft
Vaníliás Macha Frapuccino <i>(habos-vaníliás matcha frapuccino)</i>	1 290 Ft
Mangós Macha Latte <i>(jeges macha latte japán machateával, zabtejjel és mangópürével)</i>	1 490 Ft

Dilmah tea

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű fekete tea)</i>	1 290 Ft
Ceylon green tea <i>(ceyloni prémium zöld tea)</i>	1 290 Ft
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöld tea)</i>	1 290 Ft
Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma mix)</i>	1 290 Ft
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	1 290 Ft





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
Kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 390 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	990 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 490 Ft <i>(0,5 l)</i>	2 890 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 390 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 090 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 190 Ft <i>(1 l)</i>

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken			980 Ft <i>(0,33 l)</i>
Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>			980 Ft <i>(0,33 l)</i>



KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA <i>(mangós, alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Nyéki Világos <i>(pilseni típusú, alsóerjesztésű sör, pilseni és Carahell malátával, Magnum és Mittelfrüh komlókkal)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör citromgerezddel)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Weisz <i>(körtés, kellemesen savanykás, szűretlen berliner weisse)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Imperial Sout <i>(felsőerjesztésű barnasör)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA - Hungary Winner)</i>	1 980 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Cider Komlós 2021 <i>(négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	1 980 Ft <i>(0,33 l)</i>

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

(4 cl)

Kosher szilva

1 690 Ft

Calvados Chateau du Breuil VSOP *(Tölgyfahordóban érlelt francia almabor párlat.)*

1 690 Ft

VODKA

(4 cl)

Finlandia

990 Ft

Absolut Blue Vodka

1 290 Ft

Eiko Handcrafted Vodka *(Hokkaido szigetéről származó kristálytisztá, háromszoros lepárlású japán vodka.)*

2 250 Ft

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

2 690 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab , és máriatövis kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)*

2 990 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

El Jimador Tequila Blanco *(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)*

1 690 Ft

El Jimador Tequila Reposado *(100% agave-ből 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

1 690 Ft

La Cofradia Anejo *(100% Blue agavé-ből lepárolt , 2 évig fehér tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

2 980 Ft

Local mezcal *(Agave növény „szívéből”, és annak gyümölcséből készült kellemesen füstös prémium, ún. pechuga mezcal.)*

3 490 Ft

Se Busca Mezcal Anejo *(Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)*

3 490 Ft

GIN

(4 cl)

- Blind Crow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjjával, levelével, valamint bio fűszerekkel, ánizzsal, és kakukkfűvel készült varrjú gin.)* 1 690 Ft
- Hautefeuille Elderflower Gin *(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)* 1 790 Ft
- Caorunn Blood Orange Gin *(Skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj, és mocsári mirtusz egyvelegével.)* 1 790 Ft
- Masons of Yorkshire Pear & Pink Peppercorn Gin *(Yorkshire-ben, a fekete tea őshazájában készült körtés, rózsaszín borsos ginkülönlegesség. 2018 World Gin Awards aranyérem.)* 1 990 Ft
- Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galanga gyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 1 990 Ft
- Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgyökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orris gyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)* 2 590 Ft
- Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom, és bergamot teszi frissebbé, izgalmasabbá.)* 2 790 Ft
- Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)* 2 790 Ft
- LA SU MGO Mango Gin *(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)* 2 790 Ft
- Saneha Luminous Thai Gin *(Thai pomeloval, ananással, gyömbérvirággal, mah kwan vadborssal párolt egzotikus thai cukornádpárlat.)* 2 890 Ft
- Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevőből köztük az áfonyával.)* 2 990 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

- Ballantine's *(A világ egyik legnépszerűbb kevert whisky-je 57 féle maláta whisky-ből, és kukorica whisky-ből keverve.)* 1 290 Ft
- Arran Barrel Reserve / Highland *(100% bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)* 2 290 Ft
- Highland Park Viking Honour 10 years / Highland *(Ex-sherrys hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)* 2 590 Ft
- Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbon hordóban érlelt, majd Oloros sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 2 790 Ft
- Kilchoman Mahir Bay / Islay *(Elegáns, kellemesen tőzefüstös, sherry-s, és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)* 3 290 Ft
- Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon, és sherry-s hordókban, solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 3 690 Ft
- Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximenez sherry-s, és használt bourbon hordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 3 690 Ft

Írország

- Jameson *(Klaszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 1 590 Ft
- Teeling Small Batch *(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumoshordós utóérleléssel.)* 1 750 Ft
- Jameson Black Barrel Select Reserve *(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, 'feketére' égetett bourbon, és sherry hordóban érlelt whiskey. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)* 2 490 Ft
- Redbreast 12 years *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír un. Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)* 2 980 Ft

USA

Jim Beam / Kentucky <i>(A világ legtöbbet eladott bourbon whiskey-je, ami garantáltan minimum 51%-ban kukoricából készül, és 4 év érlelést követően kerül a polcokra.)</i>	1 390 Ft
Jack Daniel's / Tennessee <i>(80 % kukoricából, 12 % rozsból és 8 %-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juharfa szénen szűrik le, az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)</i>	1 490 Ft
Buffalo Trace Bourbon / Kentucky <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus viszkije. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)</i>	1 790 Ft
Makers Mark / Kentucky <i>(Legnépszerűbb bourbon, könnyed, és jóivású.)</i>	1 890 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)</i>	1 980 Ft
Woodford Reserve / Kentucky <i>(USA legtöbb szakmai díját elnyert bouron-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)</i>	1 980 Ft
Jack Daniel's Single Barrel / Tennessee <i>(Egyedi hordókban érlelődött Jack Daniel's whiskey.)</i>	2 390 Ft

Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky <i>(Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)</i>	2 390 Ft
Kavalan Distillery Select No.2. <i>(A magas páratartalomnak, trópusi klímának köszönhetően koncentrált, egyedi ízvilágú tajvani single malt.)</i>	2 980 Ft
Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 290 Ft
Hibiki Japanese Harmony <i>(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)</i>	3 690 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 190 Ft
Rum The Demon's Share 6 years („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, hanem palackba kerül.Örödögien jó.)	1 790 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád melaszból fermentált, és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	2 490 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva (Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)	2 490 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum (Virgin -szigetekről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)	2 790 Ft
Dictador 20 years (Solera-rendszerben 14-24 év között érlelt kolumbiai rum.)	3 290 Ft
Zacapa Centenario 23 éves (A világ legnépszerűbb prémium rumja Guatemalából.)	3 490 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	990 Ft
Hennessy VS.	2 350 Ft
Cognac Meukow VSOP (5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)	2 490 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	<i>(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)</i>	1 290 Ft
Miró Blanco	<i>(Narancshéjjal, liliommal, zöld korianderrel, szegfűszeggel, és örömmel készült ürmös bor.)</i>	1 590 Ft
Miró Rosso	<i>(52 féle gyógynövénnyel ízesített katalán likőrbor.)</i>	1 590 Ft
Miró Reserva	<i>(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)</i>	1 890 Ft
Martini Vibrante	<i>(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)</i>	2 190 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's		1 290 Ft
Campari Bitter		1 390 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 390 Ft
Jägermeister		1 390 Ft
Fernet Branca Menta	<i>(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)</i>	1 490 Ft
Tatratea Original 52%	<i>(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)</i>	1 850 Ft
Tatratea Forrest 63%	<i>(Teaalapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)</i>	1 990 Ft
Unicum Riserva	<i>(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)</i>	1 990 Ft



VarjúPapa rosé: 4 290 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 6 890 Ft/palack/elvitel



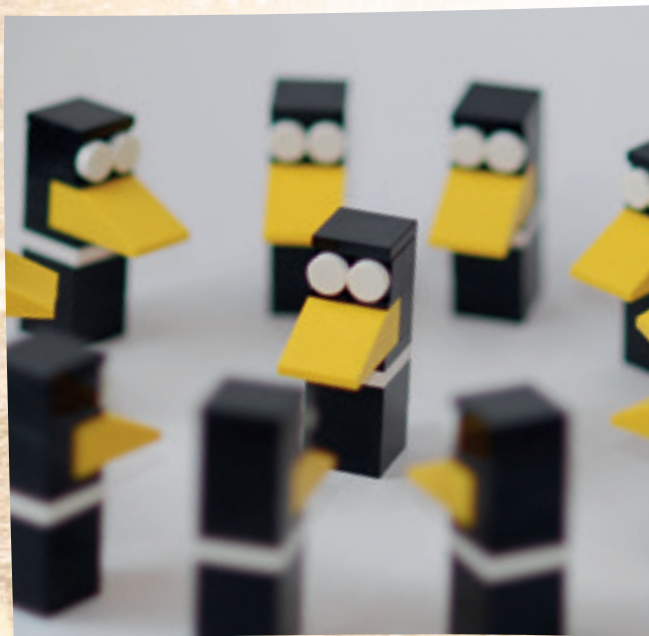
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 890 Ft/db



Ajándékozzon VakVarjú-élményt! Egy csipet varjú emlékebe...



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 390 Ft/db
(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VakVarjú Étterem

Újlipót

Asztalos Gergely – üzletvezető • Németh László – konyhafőnök

1133 Budapest, Bessenyei u. 4-6.

Asztalfoglalás: + 36 1 398 62 55

ujlipot@vakvarju.com

Nyitva tartás: hétfő-vasárnap – 12:00-23:30

És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?

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

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

*Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet
nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.*

www.vakvarju.com