



KEDVES VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

A Várkert Bazárban, Buda ékszerdobozában megálmodott éttermünk lenyűgöző kilátással, modern eleganciával és páratlan kiszolgálással várja Önöket! A történelmi környezet és a bájos stílus tökéletes harmóniát alkot nemcsak éttermünk atmoszférájában, hanem séfünk fogásaiban is. A hagyományos magyar konyha által ihletett ételeink egy-egy vakvarjús csavarral kényeztetik a betérőket, így minden pillanat emlékezetes gasztronómiai utazássá válhat! A teljes VarjúVár-élményért látogasson el hozzánk nyáron is, rooftop teraszunkról a pesti panoráma csodás látványa teszi felejthetetlenné az itt töltött időt.

Távozáskor vigyen magával egy darabot ebből az élményből,
és ha újra átélné, térjen vissza hozzánk!

 A VarjúVár csapat



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!

APERITIF KOKTÉLOK

- 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, prosecco-val, szódával, sok-sok citrommal és friss bazsalikkal készült klasszikus aperitif.
- Cuba Libre Spice (Plantation Original Dark rum, BlindCrow Cola Yuzu, aszalt ananász) 3 290 Ft
Könnyed, fűszeres karibi rumok keverékének találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.
- Mojito Mango Splash (BlindCrow Mango Mojito, fehér rum, menta, lime) 3 190 Ft
Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mango-mojito kraft szódánkkal.
- Americano (Campari, Miró Rosso, szóda) 3 190 Ft
Az ikonikus Americano, a Vermuth és Campari duója.
- Paloma Tequila (Tequila blanco, J. Gasco Soda Rosa, pink grapefruit, kakukkfű) 3 290 Ft
Mexikó egyik kedvelt koktélja, a tonik finom buborékosságával és citrusos könnyedséggel.
- Negroni Miró (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Campari, Miró Riserva, friss narancs) 3 980 Ft
A klasszikus Negroni koktél saját ginünkkel készítjük, 1 évig fahordóban érlelt katalán vermouth-tal és narancslikőrrel.
- El Patron (Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna) 4 190 Ft
A mezcal füstös mély íze a guava trópusi jegyeivel és egy csipet málnás gyümölcsösséggel.

VARJÚSÁG!

Hangolódjon rá fogásainkra
egy különleges aperitif koktéllal!





VARJÚSÁG!

0% alkohol, 100% élvezet!
Kóstolja meg sofőrbarát italainkat!



GYÜMÖLCSÖS FRÖCCSÖK



Bodzás-mentás fröccs

1 890 Ft

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



Málnás rosé fröccs

1 890 Ft

Gubi kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozé fröccs

2 190 Ft

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

Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített chilei fehérborral, aszalt barackkal, sárgabarack-sziruppal és rozmaringgal.

Driver Spritz

2 890 Ft

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

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

2 990 Ft

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

Negroni Sbagliato Liberta

3 190 Ft

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

GIN & TONIC BAR

BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, narancs, galagonya 3 290 Ft

Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.

Hautefeuille Elderflower Gin & BlindCrow Hop Tonic, kakukkfű, pink grapefruit 3 290 Ft

Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, kakukkfűvel és friss pink grapefruittal.

Caorunn Blood Orange & Barker Quin Marula Tonic, dehidratált vérnarancs, boróka 3 490 Ft

Vérnarancsos skót gin, Dél-Afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal.

Masons of Yorkshire Pear and Pink Peppercorn Gin & BlindCrow Hop Tonic, körte, rózsabors 3 490 Ft

Körtével, rózsaszín borssal párolt brit díjnyertes gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, tökéletes GT verzióban.

Tarsier Oriental Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 590 Ft

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

Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic, friss eper, boróka 3 890 Ft

Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal.

Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozmarin 3 990 Ft

A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.

Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1. & BlindCrow Hop Tonic, aszalt ananász, szegfűbors 4 190 Ft

Egzotikus ázsiai fűszerekkel készült gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal párosítva.

LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozsmaring
*Természetes ízesítésű, kirobbanóan mangós, illatos gin hidegkomlózott citrusos
kézműves tonikunkkal készítve.*

4 190 Ft

Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors

4 390 Ft

Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!

Monkey 47 & J.Gasco Soda Rosa, áfonya

4 190 Ft

*47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szódával és aszalt áfonyával
még biztosan nem próbáltad.*



LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 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.



Bodzás limonádé

100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.



Körtés limonádé

A Full Natural 100% magyar körtészörpjével készül, friss citrom, lime és narancs juice-zal, szódával felengedve.



Epres limonádé

A Spájz szörp 100% magyar, Great Taste Awards elismerést elnyert eperszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, bazsalikomlevéllel, szódával felengedve.

Sárgabarackos-rozmaringos limonádé

Friss citrom, narancs és lime juice, sárgabarackszirup, rozmaring, szódával felengedve.

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Levendulás - zsályás limonádé

A Spájz szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített levendulaszörpjével készül, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.

Mangós - kókuszos limonádé

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

HÁZI SZÖRPÖK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyszörp zamatos meggyszemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyszörpjéből.

HÁZI JEGES GYÜMÖLCSTEÁK

Red Berry Ice Tea

A kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült tea főzet gurulós málnaszemekkel.

1 690 Ft



Fresh Mint Ice Tea

Hűsítő mentás gyümölcspózet, Gubi kapitány kézműves csalánsörpjével, friss lime-mal és mentalevelekkel.

1 690 Ft

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

750 Ft (0,33 l) 1 090 Ft (0,75 l)

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

1 090 Ft (0,33 l)

Szóda

120 Ft (0,1 l)

ÜDÍTŐK

BlindCrow – Cola Yuzu

Yuzuval, japán fűszeres citrommal ízesített „varrrjú kóla”.

990 Ft (0,33 l)

BlindCrow– Hop Tonic

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

990 Ft (0,33 l)

BlindCrow – Mangó Mojito

Mangópüré és frissítő menta, szódával felspriccelve, majd dobozba zárva.

990 Ft (0,33 l)

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

890 Ft (0,25 l)

J.Gasco Tonic

Sodarosa, Cseresznyés

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Tonic

Marula, Hibiszkusz

990 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes

Pink Tonic

990 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

narancs, alma, ananász, őszibarack

890 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

890 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

görögdinnye, fehér guava

980 Ft (0,25 l)

VARJÚSÁG!

Kóstolja meg kézműves üdítőinket!



BlindCrow



Mango Mojito



YBL-MENÜ

Amuse bouche – napi ajánlat

Kacsamáj-terriner

kajszibarack-chutney, pisztáciás babka

Familia Torres Muscat Natureo 2023 alkoholmentes fehérbor (Katalónia, Spanyolország)

Kvaszinger Borászat Sárgamuskotály 2023 (Tokaj)

Tejfölös vaddisznó-raguleves, tárkonyos macesszombóc

Rosé kacsamell

vargányagombás gerslirizottó, savanyított shimeji gomba

Leitz Zero Point Five Pinot Noir NV alkoholmentes vörösbor (Rheingau, Németország)

Jakab Badacsony Pinot Noir High 2021 (Badacsony)

Muflon vadasan

színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérpuding

Familia Torres Garnacha-Syrah Natureo 2023 alkoholmentes vörösbor (Katalónia, Spanyolország)

Riczu Tamás Borászata Villányi Franc 2019

Somlói galuska

Familia Torres – Natureo alkoholmentes pezsgő (Katalónia, Spanyolország)

Áts Pince Áts Cuvée 2022 (Tokaj)

Meglepetés

Menü italok nélkül: 22 500 Ft/fő

Menü alkoholmentes
borsorral: 27 900 Ft/fő

Menü borsorral: 27 900 Ft/fő

DUNA-MENÜ

Amuse bouche - napi ajánlat

Kecskesajtkrém házi aszalt paradicsom, focaccia

Familia Torres - Serena Mode Sauvignon Blanc NV alkoholmentes fehérbor (Central Valley, Chile)
Anonym Pince Frazír Sauvignon Blanc 2023 (Etyek-Buda)

Zöldborsó-velouté, zöldalma, lágy fürjtojás

Tőkehalfilé

aszalt paradicsomos bulgur, cukkini, sült paradicsom, szalonna

Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling NV alkoholmentes fehérbor (Rheingau, Németország)
Kislaki - Léglí Géza Matacs Chardonnay 2021/2022 (Balatonboglár)

Fogasfilé kárpáti-módra

garnéla, shimeji gomba, kapros vajmártás, édesburgonya

Leitz Eins-Zwei-Zero Chardonnay NV alkoholmentes fehérbor (Rheingau, Németország)
Bott Frigyes Hárslevelű 2021/2022 (Muzsla - Felvidék)

Tápiókapuding

maracuja, kókuszfagylalt, kókuszhab

Familia Torres - Natureo alkoholmentes pezsgő (Katalónia, Spanyolország)
Oremus Pincészet Édes szamorodni 2018 (Tokaj)



Meglepetés

Menü italok nélkül: 22 500 Ft/fő
Menü alkoholmentes
borsorral: 27 900 Ft/fő
Menü borsorral: 27 900 Ft/fő

ELŐÉTELEK

VakVarjú kenegetők

3 980 Ft

diós sültkápia-krém, füstös padlizsánkrém, kecskesajtkrém

A legfinomabb étvágyhozó kenegetők receptjeiért az egész világot beutaztuk. Egy karakteres kápiakrém, egy mediterrán ízvilágú kecskesajtkrém és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban!

Kacsamáj-terriner

5 290 Ft

kajszibarack-chutney, pisztáciás babka

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. S mivel nálunk nem babra megy a játék, naná, hogy babkával kísérik!

Francia marhatatár



5 190 Ft

tojássárgája-pehely, szarvagombás majonéz, cornichon uborka

VarjúGazdánk, Dembrovski Sándor a legjobb hazai szarvasmarhát hozza el nekünk nádudvari tanyájáról. Bár a tatárok annó a franciáknak is törtek borsot az orruk alá, előételünk kiválóságán bizonyosan nem vesznek össze!

Serpenyős tigrisrák



4 290 Ft

fehérboros-tejszínes mártásban, bébispenót, sült paradicsom, focaccia

Ázsia egyik legnépszerűbb tenger gyümölcse elképesztő illatokkal, krémes tejszínes mártással és a méltán népszerűolasz lepénykenyérrel érkezik.

VarjúGazda Csippentés kovászos házi kenyérrel



4 790 Ft

Gesztelyi mangalicaválogatás (mangalicarilette, parasztmájás, füstölt kolbász, sonka),

Vászolyi Szent Jakab- és Vászolyi felkemény sajt, hagymacsalamádé

Igazi VarjúGazda randevú: a mangalica Gesztelyről, Hajdu Katának birtokáról, a sajt a Vászolyi Sajtmanufaktúrából „csippent be” a tányérra.



VakVarjú kenegetők: diós sültkápia-krém,
füstös padlizsánkrém, kecskesajtkrém



Kacsamáj-terrinen, kajszibarack-chutney, pisztáciás babka



Serpenyős tigrisrák fehérboros-tejszínes mártásban,
bébispenót, sült paradicsom, focaccia



VarjúGazda Csippentés



VARJÚSÁG!

Tejfölös vaddisznóraguleves,
tárkonyos maceszgombóc

LEVESEK

Fácán consommé
fácánhús ravioli, zöldségek

2 890 Ft

A consommé „derített” erőleves. Mi fácánnal varázsolunk még jobb kedvet hozzá, elfogyasztása után a mosoly garantál!

Gulyásleves
friss kovászos házi kenyér



2 980 Ft

Van, aminek nem lehet, és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez ropogós héjú házi kovászos kenyerünk érkezik! VarjúGazdánk, a Fajszi Paprikamanufaktúra 100%-ban magyar pirospaprikája minden cseppjében garantálja a magyaros virtust!

Tejfölös vaddisznóraguleves
tárkonyos maceszgombóc

2 980 Ft

Mi mást is mondhatnánk erre a tökéletes levesre? Malaca van, ha ezt választja!

Borsóvelouté
cukorborsó, zöldalma, lágy fürjtojás



2 790 Ft

Úgy passzol egymáshoz VarjúGazdánk, a Bajnoczi Fürjészet lágy fürjtojása az édes borsóval és a kellemesen savanykás zöldalmával, mint a borsó és a héja!



Tanyasi csirkepaprikás, tojasos nokedli,
tejfölhab, házi uborkasaláta



„Gödöllői csirkecomb”, ropogós sajt-krokkett,
savanyított shimeji gomba



Rosé kacsamell, vargányagombás gerslirizottó,
savanyított shimeji gomba



Gesztelyi mangalicatarja, ropogós kakastaréj,
Anna-burgonya, lecsó-ajvár, savanyított hagyma

FŐÉTELEK

Tanyasi csirkepaprikás
tojásos nokedli, tejfölhab, házi uborkasaláta

Hamisítatlan magyar remekmű tanyasi kapirgálósból, amit a Fajszi Paprikamanufaktúra 100%-ban magyar paprikájával teszünk igazán tökéletessé!



5 490 Ft

„Gödöllői csirkecomb”
ropogós sajt-krokkett, savanyított shimeji gomba

Gödöllő nemcsak kastélyáról, hanem töltött csirkecombjáról is legalább annyira híres. A nagy magyar klasszikust nem mindennapi módon tálaljuk!

5 790 Ft

Rosé kacsamell
vargányagombás gerslirizottó, savanyított shimeji gomba

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

6 980 Ft

Serpenyőben sült kacsamájérmék
friss lecsó, házi kovászos kenyér

Ami serpenyőben serceg, az rossz nem lehet! Különösen, ha egy illatozó kacsamájéről van szó! Hagyjon egy kis házi kenyeret a tunkoláshoz is!

8 980 Ft

VakVarjú Schnitzel pankó morzsában
harissás joghurtos burgonya

Ahogy a VarjúVár Nagy Szakácskönyvben írva vagyon: friss hosszúkaraj ropogós, aranylő bundában, az észak-afrikaiak legpikánsabb fűszerével megbolondított burgonyával, amihez néhány kanál joghurtot adunk csupán.

5 490 Ft

FŐÉTELEK

Gesztelyi mangalicatarja
ropogós kakastaréj, Anna-burgonya, lecsó-ajvár, savanyított hagyma

A tarja gesztelyi, a taréj ropogós. VarjúGazdánk válogatott mangalicáiból egy több mint 200 éve megálmodott, és azóta is hódító körettel – az Anna burgonyával.



7 390 Ft

Mangalica tomahawk
kolozsvári szalonna, gyöngyhagyma, gomba, cukorborsó, parászburgonya

A tomahawk az észak-amerikai indiánok vágó- és hajítófegyvere, amely leginkább a baltához hasonlít. Igazán ütős fogás VarjúGazdánk, Hajdu Katáék gesztelyi mangalicájából.



7 690 Ft

Muflon vadasan
színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérpuding

Legvadabb fogásunk, hiszen a muflon mellett még a gomba is szarvas!

6 490 Ft

Bélszínsteak a Dembrovszky-tanyáról
grillezett kacsamáj, fondant burgonya, édesburgonyahab, fermentált burgonyachips

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



9 890 Ft

Konfitált préselt báránysesülők
palócosan, burgonyafánk, vajjas zöldbab, répapüré

A bárányok hallgatnak. Helyettük meséljen ez a remek fogásunk, amely önmagáért beszél!

6 490 Ft



Muflon vadasan, színesrépa-brunoise,
szarvasgombás kenyérpuding



Konfitált préselt báránycsülök palócosan,
burgonyafánk, vajas zöldbab, répapüré



Fogasfilé kárpáti-módra, garnéla, shimeji gomba,
kapos vajmártás, édesburgonya



Sótsztában sült füstölt zeller, parmezános arancini,
tárkonyos vajmártás, cseresznye, ropogós hajdina

FŐÉTELEK

Tőkehalfilé

6 590 Ft

aszalt paradicsomos bulgur, cukkini, sült paradicsom, szalonna

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

Fogasfilé kárpáti-módra

6 790 Ft

garnéla, shimeji gomba, kapros vajmártás, édesburgonya

*A ruhát a fogasra, a fogast a gyomorba! Nálunk ez a szokás, kérjük,
ne cserélje fel a sorrendet!*

Sótésztában sült füstölt zeller

5 390 Ft

parmezános arancini, tárkonyos vajmártás, cseresznye, ropogós hajdina

*A zeller erősítő hatását már az ókori görögök is ismerték, igazán népszerűvé
azonban a 17. században vált, amikor a francia király szeretője rendszeresen
feltálatatta az uralkodónak, állítva...De inkább próbálja ki mindenki
ezt a remek húsmentes fogást!*

Grillezett füstölt gomolya az Alpokalja sajtműhelyből

5 890 Ft

sült római saláta, chimichurri

*Az Alpokaljáról, Répcevisről, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik
a bükkfán füstölt friss gomolya. A kézműves mennyiség és a saját kaszálóról
származó szalma garantálja a különleges ízeket.*



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 590 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacskák burgonyapürével)



Macskafogó

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft



Madártej, citrusos hablabda



Tápiókapuding, maracuja, kókuszfagyalt, kókuszhab



Mandarinos étcsokoládémousse,
feketeszeder-coulis, mandulás morzsa



Túrógombóc, barnavajas pankó morzsa,
bodzás-akácmezes tejföl

DESSZERTEK

Somlói galuska

2 690 Ft

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

Madártej
citrusos hablabda

2 590 Ft

Légies tojáshab vaníliás lágy sodón lebegve. Bár nevének eredetét senki nem tudja, garantáljuk, hogy egy jókedélyű étkezés tökéletes lezárása lesz.

Túrógombóc



2 790 Ft

barnavajas pankó morzsa, bodzás-akácmézes tejföl

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

Mandarinos étcsokoládémousse
feketeszeder-coulis, mandulás morzsa



2 690 Ft

Tele a hasa? Ezt a superkönnyű édességet azért még mousse-áj megkóstolnia!

Tápiókapuding
maracuja, kókuszfagylalt, kókuszhab



2 690 Ft

Tudja mi a különbség a tápióka, a manióka és a kasszáva között? Ami biztos: szuperegészséges alapot ad mindenmentes superdesszertünknek!

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	750 Ft
Doppio Espresso	1 350 Ft
Ristretto	750 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejhabbal)</i>	750 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	750 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	950 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejhabbal)</i>	1 050 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, klasszikus tejszokoládé, pisztáciás csokoládé)</i>	1 490 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 990 Ft

Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!

www.dobaycukraszda.hu



VARJÚSÁG!

Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!

MATCHA ITALOK

Matcha Latte

(forró tradicionális japán matcha tea zabtejjel)

1 290 Ft

Vaníliás Matcha Frappuccino

(habos-vaníliás matcha frappuccino)

1 390 Ft

Mangós Matcha Latte

(jeges matcha latte japán matchateával, zabtejjel és mangópürével)

1 590 Ft

DILMAH TEA

Earl Grey

(bergamot ízesítésű feketetea)

1 390 Ft

Ceylon green tea

(ceyloni prémium zöldtea)

1 390 Ft

Marokkói menta

(mentaleveles zöldtea)

1 390 Ft

Erdei gyümölcs

(áfonya-gránátalma mix)

1 390 Ft

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 390 Ft



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA sörünk)*

1 190 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

Soproni

1 090 Ft *(0,3 l)*

1 590 Ft *(0,5 l)*

Edelweiss búzasör

1 190 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

Mort Subite Kriek *(belga meggyes sör)*

1 290 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

1 090 Ft *(0,33 l)*

Heineken 0.0% *(alkoholmentes)*

1 090 Ft *(0,33 l)*

KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER *(0,33 l)*

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA *(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)*

1 890 Ft

Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA *(mangós, alkoholmentes felsőerjesztésű sör)*

1 890 Ft

First Craft Mexicano *(alsóerjesztésű magyar kukoricasör citromgerezddel)*

1 980 Ft

Szent András Sörfőzde Napkins *(szűretlen bajor búzasör)*

1 980 Ft

Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA *(World Beer Awards 2019 Specialty IPA - Hungary Winner)*

2 490 Ft

Pannonhalmi Főapátság Dubbel *(belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barnasör)*

2 490 Ft

Budaprés Cider Komlós 2021 *(négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)*

2 390 Ft

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	1 590 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 890 Ft (4 cl)
Aperol	1 490 Ft (8 cl)
Christian Drouin calvados VSOP <i>(Válogatott almából készült almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	2 990 Ft (4 cl)

VODKA

Finlandia	(4 cl) 1 190 Ft
Absolut Blue Vodka	1 490 Ft
Eiko Handcrafted Vodka <i>(Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, háromszoros lepárlású japán vodka.)</i>	2 490 Ft
Grey Goose Original <i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	2 890 Ft
Beluga Noble <i>(Szibériai artézi víz, méz, zab , és máriatövis kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)</i>	3 490 Ft

TEQUILA, MEZCAL

El Jimador Tequila Blanco <i>(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)</i>	(4 cl) 1 850 Ft
El Jimador Tequila Reposado <i>(100% agave-ből 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	1 850 Ft
La Cofradia Anejo <i>(100% Blue agave-ből lepárolt, 2 évig fehér tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	3 290 Ft
Local mezcal <i>(Agave növény „szívéből”, és annak gyümölcséből készült kellemesen füstös prémium, ún. pechuga mezcal.)</i>	3 790 Ft
Se Busca Mezcal Anejo <i>(Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)</i>	3 790 Ft

GIN

(4 cl)

- BlindCrow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 850 Ft
- Hautefeuille Elderflower Gin *(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)* 1 950 Ft
- Caorunn Blood Orange Gin *(A Skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)* 1 950 Ft
- Masons of Yorkshire Pear & Pink Peppercorn Gin *(Yorkshire-ben, a fekete tea őshazájában készült körtés, rózsaszín borsos ginkülönlegesség. 2018 World Gin Awards aranyérem.)* 2 250 Ft
- Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 250 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.)* 2 850 Ft
- Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)* 2 980 Ft
- Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1. *(Galangával, gyömbérrel, babérlevéllel és kurkumával „felturbózott” holland ginklasszikus.)* 2 990 Ft
- LA SU MGO Mango Gin *(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)* 2 980 Ft
- Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamot teszi frissé és izgalmassá.)* 2 980 Ft
- Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevőből.)* 3 290 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Ballantine's *(A világ egyik legnépszerűbb kevert whisky-je 57 féle maláta whisky-ből, és kukorica whiksky-ből keverve.)* 1 490 Ft

Arran Barrel Reserve / Highland *(100% bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)* 2 690 Ft

Highland Park Viking Honour 10 years / Highland *(Ex-sherrys hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)* 2 890 Ft

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbon hordóban érlelt, majd Oloros sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 2 980 Ft

Kilchoman Mahir Bay / Islay *(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s, és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)* 3 590 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon, és sherry-s hordókban, solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 4 190 Ft

Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximenez sherry-s és használt bourbon hordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 3 980 Ft

Írország

Jameson *(Klaszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 2 190 Ft

Teeling Small Batch *(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumoshordós utóérleléssel.)* 2 290 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.)* 2 890 Ft

Redbreast 12 years *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)* 3 590 Ft

Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlelt, selymes, összetett ízvilágú dán whisky.)* 2 890 Ft

USA

Jim Beam / Kentucky *(A világ legtöbbet eladott bourbon whiskey-je, ami garantáltan minimum 51%-ban kukoricából készül és 4 év érlelést követően kerül a polcokra.)* 1 790 Ft

Jack Daniel's / Tennessee *(80% kukoricából, 12% rozsból és 8%-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juhar-faszénen szűrik le az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)* 1 890 Ft

Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 190 Ft

Makers Mark / Kentucky *(A legnépszerűbb bourbon, könnyed és jóivású.)* 2 290 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 390 Ft

Woodford Reserve / Kentucky *(Az USA legtöbb szakmai díját elnyert bourbon-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)* 2 790 Ft

Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky *(A Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)* 2 690 Ft

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 *(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)* 3 690 Ft

Hibiki Japanese Harmony *(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)* 4 290 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 590 Ft
Plantation Original Dark <i>(Könnyed, fűszeres, 3 évig amerikai tölgyfahordóban érlelt trinidad rum 15-20 éves jamaikai rummal keverve.)</i>	1 890 Ft
Rum The Demon's Share 6 years <i>(„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. Örrdögien jó.)</i>	2 090 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva <i>(Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)</i>	2 790 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>(Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)</i>	2 950 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum <i>(A Virgin-szigetektől származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)</i>	3 090 Ft
Dictador 20 years <i>(Solera-rendszerben 14-24 év között érlelt kolumbiai rum.)</i>	3 590 Ft
Zacapa Centenario 23 éves <i>(A világ legnépszerűbb prémium rumja Guatemalából.)</i>	4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 690 Ft
Cognac Meukow VSOP <i>(5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)</i>	3 290 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	<i>(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)</i>	1 590 Ft
Miró Blanco	<i>(Narancshéjjal, liliummal, zöld korianderrel, szegfűszeggel és örömmel készült ürmös bor.)</i>	1 790 Ft
Miró Rosso	<i>(52 féle gyógynövénnyel ízesített katalán vörös likőrbor.)</i>	1 790 Ft
Miró Reserva	<i>(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)</i>	2 090 Ft
Martini Vibrante	<i>(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)</i>	2 490 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Fernet Branca Menta	<i>(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)</i>	1 790 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 890 Ft
Jägermeister		1 890 Ft
Bailey's		1 790 Ft
Limoncello Santoni	<i>(Olasz prémium citromos likőr.)</i>	1 890 Ft
Tatratea Original 52%	<i>(Tealapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)</i>	2 190 Ft
Tatratea Forest Fruit 62%	<i>(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)</i>	2 390 Ft
Unicum Riserva	<i>(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)</i>	2 390 Ft



VarjúPapa rosé: 4 490 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 7 350 Ft/palack/elvitel



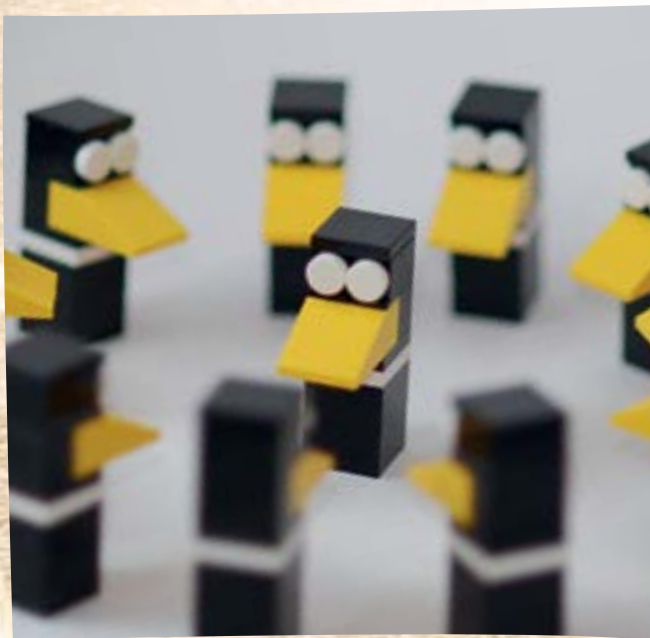
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 3 190 Ft/db



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



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 990 Ft/db

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VAKVARJÚ VARJÚVÁR ÉTTEREM

Várkert Bazár – Öntőház udvar

Berki Tamás – üzletvezető • Parcsetich Ernő – chef

Asztalfoglalás: +36 20 271 0957

varjuvar@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-csütörtök: 12:00-23:00

péntek-szombat: 12:00-24:00

vasárnap: 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, a felszolgálati díjat és az áfát.
További felárat nem számítunk fel, a borraival 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