



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!

BUBORÉK BÁR



Málnás roséfröccs

2 190 Ft

Rosé borral és Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



Bodzás-mentás fröccs

2 190 Ft

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

Cuba Libre Yuzu (Blinderow Cola Yuzu, fehér rum, liofilizált lime)

2 980 Ft

Könnýed karibi rum találkozás a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.

Mojito Mangó Splash (Blinderow Mango Mojito, fehér rum, menta, lime)

2 980 Ft

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

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 390 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

Per Se Spritz (Per Se Aperitivo, marula tonik, narancs peel)

3 390 Ft

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

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

3 390 Ft

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

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

3 690 Ft

Citrusos tequila élmény a grapefruit szóda kellemes aromájával, gyömbér, és kakukkfű fűszerességével megbolondítva.

VARJÚSÁG!

Pezseljen velünk idén télen is!



VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol
vermutok világából!



VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BAR

Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország

1 990 Ft

Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vermut szegfűszeg, koriander, vanília, fahéj, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával.

Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország

2 190 Ft

Jellegzetes galíciai növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol likőrbor.

Canone Occidentale Vermouth Di Torino Superior Extra Dry / Torino, Olaszország

3 490 Ft

Cortese szőlő levéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország

3 490 Ft

Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos bor alap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.

Vermouth Spritz (Nordés Blanco Vermouth, Per Se Aperitivo, Cava, szóda, fahéjszirup, liofilizált narancs, fahéjrúd, csillagánizs)

3 490 Ft

Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos vermut-spritz.

Il Giardino Fizz (Canone Occidentale Vermouth Di Torino Superior Extra Dry, Thomas Henry Pink Grapefruit, kakukkfű, pink grapefruit)

3 490 Ft

Hamisítatlanul mediterrán, gyógynövényes kert bodzával, kakukkfűvel és a grapefruitszóda pezsgésével a pohárban.

Americano Classico (Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, szóda, narancspeel, citromcikk)

3 690 Ft

Az ikonikus Americano koktél torinói vermuttal, milanói Camparival, és frissítő szódával.



Negroni Iberico (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Per Se Aperitivo, Bodegas Yzaguirre Rosso Vermouth, friss narancs)

4 590 Ft

A Negroni saját ginünkkel készül, katalán vermuttal és portugál narancsos aperitívóval keverjük.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres - bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített rozébor és a Spájz Szörp 100% hazai eperszörpje, eperdarabok és friss bazsalikom.

Sárgabarackos - rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, aszalt barack, sárgabarack szirup és rozmaring.

Driver Spritz - Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

*Alkoholmentesített pezsgő, Undone Not Italian Aperol, szóda
Stílusos alternatíva, ha nem akar lemondani a pezsgésről!*

Lemon Spritz - Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

2 990 Ft

*Pallini Limonzero Zero Alcohol, szóda, friss citrom és menta
a tökéletes olasz életérzéshez.*

Epres Virgin Mojito

3 290 Ft

*Undone Not Rum alkoholmentes rum, a Spájz Szörp díjnyertes eperszörpje,
lime, menta, eper, szóda.*

Galícia Garden

3 390 Ft

*Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordes 0,0 % alkoholmentes galíciai gin,
Barker & Quin Hibiscus Tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.*

Negroni Free

3 390 Ft

*Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Martini Vibrante alkoholmentes vermut,
Nordes 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Italian Aperol*

Palomita - Alkoholmentes Paloma koktél

3 390 Ft

Alkoholmentes tequilából grapefruit szódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal



GIN & TONIC BAR

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

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

Tarsier Oriental Pink Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 690 Ft

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

Knut Hansen Earl Grey & Bergamot, Thomas Henry Botanical Tonic, citromhéj, rózsabors, rozmaring 3 690 Ft

A fekete tea és a bergamot különleges találkozása gyógynövényes tonikkal, citrusos és fűszeres jegyekkel.

Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 890 Ft

Egy verhetetlen, könnyed, friss és gyümölcsös gin-tonik: vérnarancs és barack egy hatalmas kehelyben!

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J.Gasco cseresznyés tonic, füge, rozmaring 3 890 Ft

Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal.

Egy igazán különleges ízélmény!

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

Eperrel, bodzával és 11 féle fűszernövénnnyel lepárolt brit gin, hidegkomlózott, kézműves citrusos saját tonikunkkal.

Gin Mare Capri & J.Gasco cseresznyés tonik, meggy, kakukkfű 4 190 Ft

A magyar cseresznyéből készített olasz tonik a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal talál teljes összhangra.

Aqua Luce Dry Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, áfonya, babérlevél 4 190 Ft

Fűszeres, vagány olasz gin hibiszkuszos tonikkal és áfonyával.

Egy igazi mediterrán kaland!



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.



Epres - rebarbarás limonádé

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



Bodzás - uborkás limonádé

100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág és uborkaszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, uborka peel-lel, majd szódával felengedve.



Körtés - gyömbéres limonádé

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

Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

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

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Levendulás - zsályás limonádé

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

Mangós - kókuszos limonádé

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

MELEG LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Meleg almás-gyömbéres limonádé

(Kistermelői 100%-os almalé gőzölve, citrusokkal és gyömbérsziruppal megbolondítva.)



Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé

(Szüretlen szilvalé forralva házi szegfűszeg sziruppal, citromlével)

HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyászörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyászörpjéből.

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

Szóda

790 Ft (0,33 l) 1 390 Ft (0,75 l)

850 Ft (0,33 l)

100 Ft (0,1 l)



BlindCrow

Mango Mojito

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, Coca-Cola Cherry, Fanta, Kinley Tonic,
Kinley Pink Tonic, Kinley Purple, Kinley Ginger Ale, Kinley Ginger Beer

890 Ft (0,25 l)

J.Gasco Prémium Cseresznyés Tonic

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Marula Tonic / Barker & Quin Hibiscus Tonic

990 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik – Botanical, Pink grapefruit

990 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

narancs, alma, ananász, őszibarack

950 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

990 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

görögdinnye, fehér guava

990 Ft (0,25 l)

YBL-MENÜ

Amuse bouche – napi ajánlat

Kacsamáj-terriner

vörösboros békakörte, fűszeres körtechutney, céklával pirított kalács

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

Kreinbacher Birtok Prestige Brut (Somló)

Tejfölös vaddisznóraguleves

tárkonyos macesszombóc

Rosé kacsamell

kecskesajtos polenta, hagyma gravy, savanyított salotta

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

Jakab Badacsony – Pinot Noir High 2021 (Badacsony)

Muflon vadasan

színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérterriner

Familia Torres Garnacha-Syrah Natureo 2023 alkoholmentes vörösbor

(Katalónia, Spanyolország)

Vida Péter – Szekszárdi Prémium Bikavér Valles 2020 (Szekszárd)

Somlói galuska

Familia Torres – Natureo alkoholmentes pezsgő (Katalónia, Spanyolország)

Szeidl Diófás Kékfrankos Késői szüret Vörös „Aszú” 2022

(Hajós-Baja)

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

Diós sültkápiakrém, focaccia

Familia Torres – Serena Mode Sauvignon Blanc NV alkoholmentes fehérbor (Central Valley, Chile)
Kreinbacher Birtok Prestige Brut (Somló)

Karfiolkrémleves ropogós tüllön
színes karfiolrózsák

Tőkehal Colbert módra
fokhagymás spenótveluté, lazackaviár, kelkáposztás parázsburgonya

Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling NV alkoholmentes fehérbor (Rheingau, Németország)
Balassa István – „Kacs” Furmint 2024 (Tokaj)

Kárpáti fogasfilé,
pirított garnéla, ördögszekér gomba, kapros vajmártás, édesburgonya

Leitz Eins-Zwei-Zero Chardonnay NV alkoholmentes fehérbor (Rheingau, Németország)
Málik Pince – Kéknyelű 2021 (Badacsony)

Mandarinos étcsokoládémousse
feketeszeder-coulis, mandulás morzsa

Familia Torres – Natureo alkoholmentes pezsgő (Katalónia, Spanyolország)
Sziegl Diófás Kékfrankos Késői szüret Vörös „Aszú” 2022 (Hajós-Baja)

Meglepetés

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

ELŐÉTELEK

VarjúVár kenegetők: diós sültkápiakrém, céklás hummusz, füstölt padlizsánkrém 3 980 Ft

Ez nem előétel, ez diplomácia: kápiakrém Dél-Amerikából, hummusz a Közel-Keletről és padlizsánkrém a Mediterránumból. Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak egy álom!

Kacsamáj-terriner 5 290 Ft

vörösborsos bébikörte, fűszeres körtechutney, cékla, pirított kalács

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. Ezúttal terriner-t készítünk belőle, amit a magyarok egyik kedvenc gyümölcsével tálalunk. S nem lenne teljes a kör, ha nem zárnánk le céklával pirított kaláccsal.

Francia marhatatár



5 390 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 vesznének össze!

Serpenyős tigrisrák



4 290 Ft

fehérboros-tejszínes mártásban, bébispenót, sült paradicsom, focaccia

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

VarjúGazda Csippentés



4 790 Ft

Gesztelyi mangalicaválogatás: mangalica abált szalonna, parasztmájas, füstölt kolbász, mangalicatepertő, Vászolyi hat malom sajt, Vászolyi balatoni csemege sajt, hagymacsalamádé, kovászos kenyér

Igazi VarjúGazda randevú: a mangalica Gesztelyről, Hajdu Katáék birtokáról, a sajtválogatás Vászolyról, Reményik Kálmán sajtmanufaktúrájából „csippent be” a tányérra.



VarjúVár kenegetők: diós sültkápiakrém,
céklás hummusz, füstölt padlizsánkrém



Kacsamáj-terrinen
vörösboros békikörte, fűszeres körtechutney, céklával pirított kalács



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



VarjúGazda Csippentés



VARJÚSÁG!

Tejfölös vaddisznóraguleves
tárkonyos maceszgombóc

LEVESEK

Gyöngytyúk-consommé, húsos ravioli, zöldségek



2 890 Ft

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

Gulyásleves

friss kovászos házi kenyér



3 290 Ft

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

Tejfölös vaddisznóraguleves

tárkonyos maceszgombóc

2 980 Ft

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

Karfiolkrémleves ropogós tüllön

színes karfiolrózsák



2 690 Ft

Egy kis tüll, egy kis rózsza – karfiolvariációnk a kifutón is megállná a helyét!



Rosé kacsamell
kecskesajtos polenta, hagyma gravy, savanyított salotta



Roston sült hizott libamáj
fahéjas zellerpüré, zöldalmák, kalácspuding, petrezselyem



Cigánypecsenye Gesztelyi mangalicatarjából
ropogós Anna burgonya, kakastaréj, lecsóajvár, savanyított hagyma



Hátszínsteak
zöldbors-sabayon, szalonnás kelbimbó, parmezános parászburgonya

FŐÉTELEK

Tanyasi csirkepaprikás
tojásos nokedli, tejfölhab, házi uborkasaláta

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



5 490 Ft

„Gödöllői csirkecomb”
ropogós sajtkrokett, savanyított shimej gomba

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

Rosé kacsamell
kecskesajtos polenta, hagyma gravy, savanyított salotta

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



6 980 Ft

Roston sült hízott libamáj
fahéjas zellerpüré, zöldalmák, kalácspuding, petrezselyem

Ami serpenyőben serceg, az rossz nem lehet! Különösen ha egy illatozó libamájról van szó! A „körítés” édes meglepetés.

8 980 Ft

VarjúVár Schnitzel pankó morzsában
céklás-harissás joghurtos burgonya

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

5 490 Ft

FŐÉTELEK

Cigánypecsenye Gesztelyi mangalicatarijából
ropogós Anna burgonya, kakastaréj, lecsóajvár, 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

Hátszínsteak
zöldbors-sabayon, szalonnás kelbimbó, parmezános parászburgonya

*Parázs burgonya, békés asztal – amíg el nem fogy a steak!
A friss hátszín VarjúGazdánk kincsestárából érkezik.*



7 690 Ft

Muflon vadasan
színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérterriner

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

6 490 Ft

Bélszínsteak a Dembrovsky-tanyáról
grillezett kacsamáj, lilarépa-püré, konfitált citromrépa, édesburgonyahab,
szalmaburgonya

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



9 890 Ft

Konfitált préselt báránycsülök palócosan
burgonyafánk, vajás zöldbab, répapüré

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

6 490 Ft



Bélszínsteak a Dembrovsky-tanyáról



Konfitált préselt báránycsülök palócosan
burgonyafánk, vajás zöldbab, répapüré



Tókehal Colbert módra
fokhagymás spenótveluté, lazackaviár, kelkáposztás parászburgonya



Karfiolsteak - petrezselymes fehérrépakrém,
mungóbabos quinoasaláta, pirított fenyőmag

FŐÉTELEK

Tőkehal Colbert módra
fokhagymás spenótveluté, lazackaviár, kelkáposztás parászburgonya

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



6 490 Ft

Kárpáti fogasfilé,
pirított garnéla, ördögszekér gomba, kapros vajmártás, édesburgonya

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



6 790 Ft

Sótésztában sült füstölt zeller
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 feltálaltatta
az uralkodónak, állítva... De inkább próbálja ki mindenki maga
ezt a remek húsmentes fogást!*



5 490 Ft

Grillezett füstölt tehéngomolya
hajdinás taboulet, sült római saláta, cékla

*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.*



5 980 Ft

Karfiolsteak
petrezselymes fehérrepackrém, mungóbabos quinoasaláta, pirított fenyőmag

Steak, ami nem bög, csak roppan. Főszerepben a karfiol - a quinoa asszisztál.



5 590 Ft

GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 790 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

(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



Aranygaluska vaníliásodóval



Túrógombóc barnavajas pankómorzsában
édes tejföl, joghurtropogós



Mandarinos étcsokoládémousse
feketeszeder-coulis, mandulás morzsa



Pisztáciás málnaszelet málnahabbal

DESSZERTEK

Somlói galuska

2 690 Ft

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

Aranygaluska vaníliasodóval



2 790 Ft

24 karátos édesség VarjúGazdánk az Engelhardt Dióbirtok legízletesebb diójából a Dobay Cukrászda házi vaníliasodójával!

Túrógombóc barnavajas pankómorzsában
édes tejföl, joghurtropogós



2 790 Ft

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

Mandarinós étcsokoládémouss
feketeszeder-coulis, mandulás morzsa



2 790 Ft

ele a hasa? Ezt a szuperkönnyű édességet azért még mousse-áj megkóstolnia!

Pisztáciás málnaszelet málnahabbal



2 790 Ft

Pisszt! Sógunk egy titkot: a pisztácia és a málna titokban régóta egy pár. És ez a szerelmi történet mindenmentesen is működik!

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	790 Ft
Doppio Espresso	1 390 Ft
Ristretto	790 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejhabbal)</i>	790 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	790 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	990 Ft
Flat White <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejhabbal)</i>	1 090 Ft
Irish Coffee <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>	1 790 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, klasszikus tejcsokoládé)</i>	1 690 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 790 Ft

DILMAH TEA

1 490 Ft

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű feketetea),</i>	Ceylon Green Tea <i>(ceyloni prémium zöldtea)</i>
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöldtea),</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!

MATCHA ITALOK

Matcha Latte

(Forró, tradicionális japán matcha tea zabtejjel.)

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte

(Jeges matcha latte japán matcha teával, zabtejjel és mangópürével.)

1 590 Ft

ÉTKEZÉS UTÁN – KÁVÉ MELLÉ

Fig Whiskey

(whiskey, Bisetti fügelikőr, liofilizált füge, rozmarin)

Fűgés, mediterrán érzés a whiskey kedvelők részére.

3 990 Ft

Banana Colada

(Kick the Rules Banana Tequila krémlikőr, Rosemont Rhum Ananas, ananászle, liofilizált ananász, menta)

Kókuszos-ananászos klasszikus banános tequila krémlikőrrel és csipetnyi ananászos rummal megbolondítva.

3 990 Ft

El Patron

(Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

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

4 590 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Soproni

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

Edelweiss búzasör

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Mort Subite Kriek

1 390 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

4 590 Ft *(1 l)*

(belga meggyes sör)

Heineken 0.0% *(alkoholmentes)*

1 090 Ft *(0,3 l)*

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

1 090 Ft *(0,33 l)*

Gösser Natur Zitrone

1 090 Ft *(0,33 l)*

NOAM *(Bajor szűretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)*

1 980 Ft *(0,33 l)*

Pannonhalmi Főapátság Dubbel *(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barna sör.)*

2 390 Ft *(0,33 l)*

Monyó Brewing Grumpy Octopus gluténmentes IPA *(Frissítő citrusos IPA gluténmentes malátából.)*

2 490 Ft *(0,33 l)*

Budaprés Cider Komlós 2023 *(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)*

2 490 Ft *(0,33 l)*

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA *(Alkoholmentes, felsőerjesztésű sör.)*

2 290 Ft *(0,33 l)*

Estrella Free Damm Lemon *(A legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)*

1 290 Ft *(0,25 l)*

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	(1860 óta változatlan receptúrával, több, mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)	1 590 Ft (4 cl)
Amaro Camati	(Mandulafa, keserű narancs, kína, mentol és tárncs kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)	2 490 Ft (4 cl)
Aperol	(Narancs, rebarbara, kína felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)	2 490 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)	2 990 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP	(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatisztus párlat.)	3 690 Ft (4 cl)

VODKA

Absolut Blue Vodka		(4 cl) 1 590 Ft
Eiko Handcrafted Vodka	(Hokkaido szigetéről származó kristálytisztaság, háromszoros lepárlású japán vodka.)	2 790 Ft
Grey Goose Original	(Ötszörös lepárlású, tisztaság, elegáns francia vodka.)	3 190 Ft
Beluga Noble	(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)	3 490 Ft

TEQUILA, MEZCAL

El Jimador Tequila Blanco	(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)	(4 cl) 2 190 Ft
Vivir Blanco	(100%-ban prémium kék Weber agave-ből készült, tisztaság, selymes, többszörös díjnyertes blanco tequila.)	3 490 Ft
Casamigos Reposado Tequila	(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hét éves 100% kék agavéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)	4 190 Ft

Don Julio Anejo Tequila *(Jalisco felföldjén termesztett 7-10 éves kék agave kemencében gőzölve, majd erjesztve, lepárolva, és 12 hónapig amerikai fehér tölgyfahordóban érlelve.)*

4 190 Ft

Bozal Single Maguey Mezcal 47% *(Vadon termő Durangensis agavéből hagyományos eljárással rézüstben lepárolt füstös mezcal különlegesség.)*

4 190 Ft

GIN

(4 cl)



BlindCrow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)*

1 890 Ft

Knut Hansen Earl Grey & Bergamot *(Lágy és selymes Earl Grey fekete teával, citrusos bergamottal desztillált hamburgi gin különkiadás.)*

2 190 Ft

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

2 190 Ft

Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)*

2 290 Ft

Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgyökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orrisgyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)*

2 890 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír gin különlegesség fügével, babérlevéllel és toszkán borókával infúzálva.)*

2 890 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)*

3 490 Ft

Aqua Luce Dry Gin *(Igazi olasz fenegyerek egyedi ízekkel, borókával, köménnyel, komlóval, babérral, kakukkfűvel, csipkebogyóval és galagonyával.)*

3 590 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Írország

Jameson	(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)	2 190 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve	(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon-, és sherryhordóban érlelt whiskey.)	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 Oloroso Sherry hordókban.)	3 590 Ft

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland	(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)	3 490 Ft
Kilchoman Mahir Bay / Islay	(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherrys és Oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)	3 790 Ft
Glenfiddich 15 years / Speyside	(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)	4 190 Ft
Ardbeg An Oa / Islay	(Újraégetett Pedro Ximenez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)	4 290 Ft

Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlelt dán whisky.)* 3 490 Ft

USA

Makers Mark / Kentucky *(A legnépszerűbb bourbon, könnyed és jóivású.)* 2 390 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 490 Ft

„Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 590 Ft

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

Japán

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 / Puerto Rico	1 790 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, hanem palackba kerül. Örrdögien jó.)	2 190 Ft
Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)	2 990 Ft
Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász hújának kipréselt leve, Guatemalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)	3 190 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszról fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	3 190 Ft
Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)	3 690 Ft
Planteray PXXO / Barbados (Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.)	3 690 Ft
Zacapa Centenario 23 éves / Guatemala (Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex bourbon-, ex sherry-, és Pedro Ximénez hordókban Solera rendszerrel érlelt rum.)	4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 690 Ft
Martell VSOP (1840-ben készítették először. Címkéjét XIV. Lajos francia király képe díszíti, tisztelegve az 1715-ös esztendő előtt, a Martell konyakház első és a Napkirály utolsó esztendeje előtt.)	3 690 Ft

VERMOUTH

Martini Vibrante *(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)*

(8 cl)

2 490 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Baileys

1 790 Ft

Kick the Rules Banana – Banános tequila krémlikőr *(Édes, krémes banánlikőr a mexikói Jalisco megyéből származó agavéből készült tequilával.)*



1 790 Ft

Briottet Crème de Figue Liqueur *(Fügelevéből készült francia prémium likőr.)*

1 890 Ft

Jägermeister

1 890 Ft

Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Orange

1 990 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 990 Ft

Tatratea Original 52% *(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)*

2 190 Ft

Unicum Riserva *(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)*

2 390 Ft



VarjúPapa rosé: 4 490 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 7 350 Ft/palack/elvitel



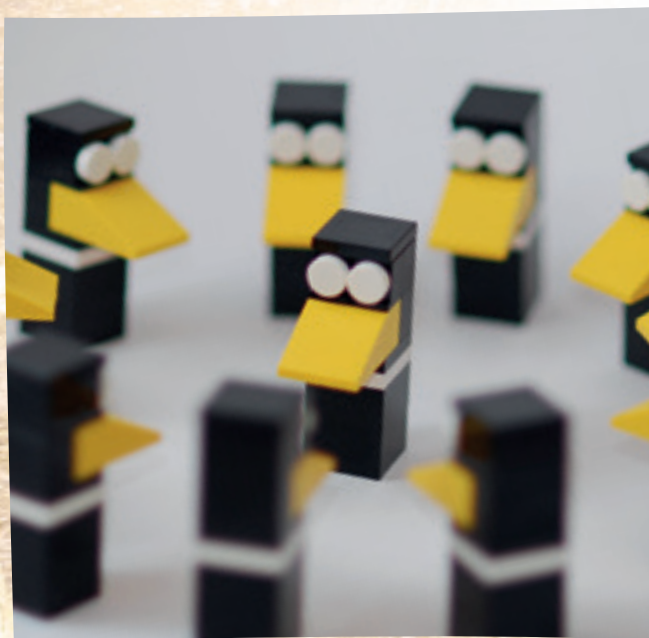
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



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 • Parcssetich 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