



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

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.

2 390 Ft



Bodzás-mentás fröccs

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

2 390 Ft

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

Könnyed karibi rum találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.

2 980 Ft

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

3 390 Ft

Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa Aperitivo, marula tonic, szóda, lime, menta)

Vérnarancs, mangó és vadon élő marula fúziója: egy selymesen gyümölcsös, szódával pezsgővé varázsolt különlegesség.

3 390 Ft

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

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

3 390 Ft

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

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

3 390 Ft

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

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

3 690 Ft



VARJÚSÁG!

Pezseggj velünk egész nyáron!



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEI

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

3 490 Ft

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

Strawberry Margarita (tequila, narancslikőr, lime-lé, eperpüré, kardamomhab)

3 980 Ft

Friss, epres, tequilás koktél klasszikus, melyet kis kardamom hab tesz igazán különlegessé.

Crownstar Martini (vodka, vanília likőr, maracuja püré, maracuja, bodzapezsgő)

4 280 Ft

Méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.

Negroni Sfumato (Banhez Mezcal, Cocchi Storico Vermouth, Amaro Santoni, friss narancs)

4 690 Ft

Saját Negronink „füstös” csavarral klasszikus rosso vermutból, rebarbarás gyógynövénylikőrből és kézműves mezcállal.

VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol
vermutok világából!



VERMUTERIA / VAKVARJÚ VERMUT BÁR

- Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország (8 cl) 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 (8 cl) 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 (8 cl) 3 490 Ft
Cortese szőlőlevéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.
- Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország (8 cl) 3 490 Ft
Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos bor alap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.
- Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, Per Se Aperitivo, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjruúd, csillagánizs) 3 490 Ft
Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.
- 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 grapefruit-szóda pezsgésével a pohárban.
- Bicicletta (Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth, Aperol, szóda, narancs, olíva) 3 690 Ft
Az ikonikus Americano koktél frissítő, mediterrán verziója Aperollal, édes spanyol vermuttal, szódával.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 390 Ft

Alkoholmentesített rozébor, Gubi kapitány 100% hazai eperszőrpje, eperdarabok és friss bazsalikom.



Körtés-zsályás alkoholmentes fröccs

2 390 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, Full Natura hazai körtéből készült szörpje, friss körte, zsálya.

Driver Spritz – Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

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

Lemon Tea Spritz – Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 390 Ft

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

Baby Bellini – Frissítő édes őszibarackos-licsis pezsgőkocktél

3 390 Ft

Alkoholmentes barackos pezsgő, szóda, licsi szirup, friss barack, rozmaring.

Galícia Garden

3 390 Ft

Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordés 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, Nordés 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Aperitivo.

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, galagonya 2 990 Ft
Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.
- Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 690 Ft
Egy verhetetlen, könnyed, friss és gyümölcsös Gin-Tonik. Vénarancs, barack egy hatalmas kehelyben!
- Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonic, füge, kakukkfű 3 790 Ft
Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal. Egy igazán különleges ízélmény!
- June by G'Vine Royal Pear & Cardamom, Match Mediterranean tonik, körteszelet, kardamom 4 090 Ft
Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása frissítő zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.
- Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, Match Floral Tonic, málna, kakukkfű 4 190 Ft
Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.
- Gin Mare Capri & J. Gasco cseresznyés Tonic, meggy 4 190 Ft
A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.
- Puerto de Indias Diamond White Strawberry, Match Floral Tonic, friss eper, boróka 4 190 Ft
Egyedi fehér eper, jázminvirág, és acai bogyó édesen virágos és gyümölcsös íz kombinációja.
- Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus, Le Tribute Olive limonádé, citrom peel, kapribogyó, rozmaring 4 190 Ft
Citrusos sós adriai gin, barcelonai olívabogyós ginnel párosítva. Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!



HÁZI LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

„Old school” limonádé

Friss citrom és lime juice cukorsziruppal bolondítva, szódával felengedve.

„Mojito” limonádé

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



Bodzás-uborkás limonádé

Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág szörpjéből és uborka szörpjével, friss citrom és lime juice-zal, majd szódával felengedve.



Körtés-gyömbéres limonádé

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



Epres-rebarbarás limonádé

Gubi kapitány 100% magyar eper-rebarbaraszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Áfonyás-levendulás limonádé

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

Mangós-kókuszos limonádé

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

HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyszörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyszörpjéből.

HÁZI TEÁK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

Red Berry Ice Tea

Kerek erdő bogyós gyümölcséből készült főzet gurulós piros bogyós gyümölcsszemekkel.



Fresh Mint Ice Tea

Frissítő citrusos mentatea-főzet Gubi kapitány csalánsörpjével, friss citrommal és lime-mal.

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

850 Ft (0,33 l) 1 450 Ft (0,75 l)

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

890 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



Blind Crow

Mango Mojito

07/18
12 30 12

ÜDÍTŐK

Blinderow Family Drinks - Cola Yuzu

990 Ft (0,33 l)

Yuzu - japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.

Blinderow Family Drinks - Hop Tonic

990 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

Blinderow Family Drinks - Mangó Mojito

990 Ft (0,33 l)

Mangó püré, frissítő menta szódával felspriccelve

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

890 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic - Cseresznyés

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin tonik - Marula

990 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik - Pink Grapefruit

990 Ft (0,2 l)

Le Tribute tonic - Olive limonade

1 490 Ft (0,2 l)

Match tonic - Mediterranea, Floral

1 590 Ft (0,2 l)

Cappy

980 Ft (0,25 l)

narancs, alma, ananász, őszibarack

FuzeTea

980 Ft (0,25 l)

citrom, őszibarack

Scuba Kombucha - Barack - Zöldtea

1 490 Ft (0,33 l)

*Prémium minőségi kombuchával fermentált tea, a zöldtea lágyágával,
lédús magyar barackkal.*

YBL-MENÜ

Amuse bouche – napi ajánlat

Kacsamáj-terraine, meggy chutney, zöldalma, mustármag, kalács

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

Kreinbacher Birtok Prestige Brut (Somló)

Tárkonyos bárányraguleves

Rosé kacsamell sülthagymás burgonyapüré, hagyma gravy

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

Jakab Badacsony Pinot Noir High 2021 (Badacsony)

Muflon vadasan

színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyér-terraine

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)

1413 Disznókő Tokaji Édes Szamorodni 2022

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

Paradicsomos kecskesajt labneh, focaccia

Familia Torres – Serena Mode Sauvignon Blanc NV alkoholmentes fehérbor
(Central Valley, Chile)

Kreinbacher Birtok Prestige Brut (Somló)

Borsó velouté tárkonyos zöldborsó,
lágú fürjtojás, zöldalma, ropogós hajdina

Tőkehal „Colbert” módra,
kelkáposztás parászburgonya, nyári spenót veloute, lazackaviár

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)

Pisztáciás málnaszelet málnahabbal

Familia Torres – Natureo alkoholmentes pezsgő (Katalónia, Spanyolország)

1413 Disznókő Tokaji Édes Szamorodni 2022

Meglepetés

Menü italok nélkül: 22 500 Ft/fő

Menü alkoholmentes
borsorral: 27 900 Ft/fő

Menü borsorral: 27 900 Ft/fő

ELŐÉTELEK

VarjúVár kenegetők: füstölt padlizsánkrém, zöldpesztós humusz, paradicsomos kecskesajt-labneh

Három krém, három személyiség – de oly kedvesek, hogy mindegyiket kenyérre lehet kenni!



4 290 Ft

Kacsamáj-terrine, meggy chutney, zöldalma, mustármag, kalács

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



5 490 Ft

Francia marhatatár, tojássárgája pehely, szarvagombás majonéz, cornichon uborka

VarjúGazdánk, Dembrovszky 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! – Tejmentes fogás



5 490 Ft

Serpenyős tigrisrák, sült paradicsomos mártás, focaccia

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



4 490 Ft

VarjúGazda Csippentés

Gesztelyi mangalicaválogatás: parasztmájás, füstölt-csípős kolbász, miskolci fehérkolbász, mangalicatepertő, Vászolyi hat malom sajt, Vászolyi félkemény sajt, hagymacsalamádé, friss kovászos kenyér

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



4 790 Ft



VarjúVár kenegetők: füstölt padlizsánkrém,
zöldpesztós humusz, paradicsomos kecskesajt-labneh



Kacsamáj-terrinen, meggy chutney,
zöldalma, mustármag, kalács



Serpenyős tigrisrák, sült paradicsomos mártás, focaccia



VarjúGazda Csippenítés



VARJÚSÁG!

Borsó-velouté, tárkonyos zöldborsó,
lágý fürjtojás, zöldalma, ropogós hajdina

LEVESEK

Gyöngytyúk consommé, húsos ravioli, zöldségek

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

 2 980 Ft

Marhagulyás friss kovászos kenyérral

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!

   3 490 Ft

Tárkonyos bárányraguleves, maceszgombóc

Mi mást is mondhatnánk erre a tökéletes levesre? Egyszerűen BEEEEtyárjó!

3 290 Ft

Borsó-velouté, tárkonyos zöldborsó, lágy fürjtojás, zöldalma, ropogós hajdina

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

   2 890 Ft



Tanyasi csirkepaprikás tojasos nokedli,
tejfölhab, házi uborkasaláta



Roston sült hízott kacsmáj
citrusos karalábépüré, zöldsalmák, pirított kalácspuding



Rosé kacsamell
sülthagymás burgonyapüré, hagyma gravy



„Gödöllői csirkecombfilé”
ropogós sajtrokett, savanyított shimeji gomba

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!



5 790 Ft

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

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

5 890 Ft

Rosé kacsamell
sülthagymás burgonyapüré, hagyma gravy

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



7 290 Ft

Roston sült hízott kacsamáj
citrusos karalábepüré, zöldalmák, pirított kalácspuding

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

9 590 Ft

VakVarjú Schnitzel pankómorzsában
harissás-joghurtos burgonyasaláta

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.

5 790 Ft

FŐÉTELEK

Cigánypecsenye gesztelyi mangalicatarjából
ropogós Anna-burgonya, kakastaréj, lecsóajvár, savanyított hagyma

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



7 590 Ft

Hátszínsteak zöldfűszeres parászburgonya
citromrépa, zöldbors-sabayon

*Parászburgonya, békés asztal - amíg el nem fogy a steak!
A friss hátszín VarjúGazdánk nádudvari tanyájáról érkezik.*



8 980 Ft

Muflon vadasan
színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyér-terrine

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

6 790 Ft

Bélszínsteak a Dembrovszky-tanyáról
misos édesburgonya, pirított nyári gombák, vad brokkolival

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



10 890 Ft

Omlós báránypartó, mustármagos jus
Vászolyi sajtos zöldborsóropogós, füstölt chipotle, grillezett újhagyma

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

7 980 Ft



Bélszínsteak a Dembrowszky-tanyáról
miso édesburgonya, pirított nyári gombák, vad brokkolival



Parmezános rigatoni
zsályás kecskesajt, pirított shiitake gomba



Tókehal „Colbert” módra
kelkáposztás parázsburgonya, nyári spenót velouté, lazackaviár



Omlós báránycsiga, mustármagos jus
Vászolyi sajtos zöldborsóropogós, füstölt chipotle, grillezett újhagyma

FŐÉTELEK

Tőkehal „Colbert” módra
kelkáposztás parászburgonya, nyári spenót velouté, lazackaviár

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



6 980 Ft

Kárpáti fogasfilé
garnélarák, konfitált édesburgonya, kapros vajmártás,
grillezett ördögsekérgomba

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



7 190 Ft

Parmezános rigattoni
zsályás kecskesajt, pirított shiitake gomba

*Ki riogat azzal, hogy a parmezán, a zsálya és a shiitake
együtt már kicsit túlzás? Mi szeretjük feszegetni a határokat!*



5 790 Ft

Alpokalja füstölt tehéngomolya
sült bébi 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.*



6 390 Ft

Sült karfiol
mungobabos quinoa saláta, pirított fenyőmag

*Főszerepben a karfiol - a quinoa asszisztál. Ennél többet nem is kell
mondania egy szuper vegetáriánus fogásnak! - Tejmentes fogás*



5 890 Ft

GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 950 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



Somlói galuska



VarjúVár Mille-feuille, házi meggy-coulis,
feketeszézámos-csokoládés tuile



Túrógombóc, barnavajas pankómorzsa,
édestejföl, joghurtropogós



Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

DESSZERTEK

Somlói galuska

2 890 Ft

A magyar édességek koronázatlan királynője klasszikus formájában érkezik, könnyű piskótával, lágy vaníliakrémmel és isteni csokoládéöntettel!

VarjúVár Mille-feuille, házi meggy-coulis, feketeszazámos-csokoládés tuile



2 950 Ft

„Ezernyi” érvünk van, hogy miért válassza ezt az „ezerleveles” édességet! Utána már csak ezt tudja mondani: Grazie mille, azaz ezer köszönet!

Túrógombóc, barnavajas pankómorzsa, édestejföl, joghurtropogós



2 980 Ft

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

Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával



3 190 Ft

*Tele a hasa? De ezt még mousse-áj megkóstolnia!
Ettől biztos nem megy fel a cukra!*

Baszk sajtorta, sós karamella BY DOBAY



3 190 Ft

*Gazta tarta - ez nem gaz tortát jelent, hanem baszk nyelven a sajtortát. És náluk a karamell is toffeea!
Mellé már csak egy coffee esne jól!*

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Presszó kávé <i>(testes, rövid és erős)</i>	790 Ft
Doppio Espresso	1 390 Ft
Ristretto	790 Ft
Macchiato <i>(presszó kis tejjel)</i>	790 Ft
Hosszú kávé <i>(presszó hosszan felengedve)</i>	790 Ft
Cappuccino <i>(krémesen lágy presszókávé habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	990 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto kávé forró tejjel és tejjel)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Latte macchiato <i>(presszó sok-sok tejjel)</i>	1 090 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(presszó, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 790 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 690 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 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

Mangós Matcha Latte

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

1 590 Ft

DILMAH TEA

Earl Grey *(bergamott ízesítésű feketetea),* Ceylon Green Tea *(ceyloni prémium zöldtea)*

Marokkói menta *(mentaleveles zöldtea),* Erdei gyümölcs *(áfonya-gránátalma mix)*

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 490 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 490 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 980 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 890 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	1 290 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 590 Ft <i>(1 l)</i>
Paulaner Original Münchener Hell lager	1 590 Ft <i>(0,3 l)</i>	2 190 Ft <i>(0,5 l)</i>	4 190 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 390 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 690 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 390 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 590 Ft <i>(1 l)</i>
Heineken alkoholmentes	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>		

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken	990 Ft (0,33 l)
Soproni Citrus Szüretlen Lager	990 Ft (0,33 l)
NOAM <i>(Bajor szüretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)</i>	1 980 Ft (0,33 l)
Monyó Brewing gluténmentes IPA <i>(Könnyed Ipa aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szüretlen barna sör.)</i>	2 690 Ft (0,33 l)
Budaprés Cider Komlós 2023 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)</i>	2 690 Ft (0,33 l)

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	990 Ft (0,33 l)
Gösser Natur Zitrone	990 Ft (0,33 l)
Estrella Damm Lemon <i>(Legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 490 Ft (0,25 l)
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(Alkoholmentes felsőerjesztésű sör.)</i>	2 390 Ft (0,33 l)

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	<i>(1860 óta változatlan receptúrával, több mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)</i>	1 590 Ft (4 cl)
Amaro Camati	<i>(Mandulafa, keserű narancs, kínaifa, mentol és tárnicis kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)</i>	2 490 Ft (4 cl)
Aperol	<i>(Narancs, rebarbara, kínaifa felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)</i>	2 690 Ft (8 cl)
Amaro Santoni	<i>(Kínai rebarbarával, íriszvirággal, olajfa levelével, és további 31 féle fűszernövény áztatásával készült illatos toszkán gyomorkeserű.)</i>	2 790 Ft (4 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	<i>(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával, és mangóval.)</i>	2 890 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	<i>(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)</i>	3 090 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP	<i>(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	3 690 Ft (4 cl)

VODKA

Absolut Blue Vodka		(4 cl) 1 590 Ft
Grey Goose Original	<i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	3 190 Ft
Beluga Noble	<i>(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)</i>	3 490 Ft
Meili vodka by Jason Momoa	<i>(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával. „Világ Legjobb Vodkája” TAG Global Spirits Awards 2024.)</i>	3 690 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

Mijenta Blanco Tequila *(Prémium tequila 100% kék Weber agávéből. Többszörösen díjnyertes tequila Jalisco-felföldről, Arandas városából.)*

3 190 Ft

Banhez Mezcal Artesanal *(Oaxaca-i közösségi mezcal, melyet a 28 mexikói családból álló UPADEC termelői szövetkezet készít Ejutla régiójában. Hagyományos módszerekkel készül: földalatti kemencében sült agávéből, tahonával zúzva, spontán erjesztéssel és réz alembikben lepárolva.)*

3 190 Ft

Casamigos Reposado Tequila *(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hétéves 100% kék agávéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

4 190 Ft

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

4 190 Ft

GIN

(4 cl)



Blind Crow Gin *(Vadon termő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs- és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)*

1 890 Ft

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

2 190 Ft

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs és galanga gyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)*

2 490 Ft

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom *(Francia szőlőpárlat alapú ginlikőr király körtével és kardamommal infúzálva.)*

2 490 Ft

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

2 990 Ft

Puerto de Indias Diamond *(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)* 3 290 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

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus *(Tengerpartot idéző ásványos-sós kordy Montenegroból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 590 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 3 490 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.)* 3 790 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 Ximénez sherry-s és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 4 290 Ft

Írország

Jameson *(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 2 290 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 whiskey. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Oloroso Sherry hordókban.)* 3 590 Ft

USA

Makers Mark / Kentucky *(Prémium kategóriás whisky egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)* 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 whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 690 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 whiskylepárló válogatott maláta- és gabona whiskyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whisky.)* 4 290 Ft

RUM, RUMLIKŐR

(4 cl)

Abuelo Anejo Blanco / Panama *(2-3 évig tölgyfahordóban érlelt, majd aktív szenes szűrővel áttetszővé szűrt rum.)*

1 690 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

Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela *(Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)*

2 990 Ft

Rosemont Rhum Ananas / Canada *(Costa Rica-i ananász húsának kipréselt leve, Guetamalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)*

3 350 Ft

Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama *(Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)*

3 790 Ft

Planteray PXXO / Barbados *(Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.)*

3 790 Ft

Zacapa Centenario 23 éves / Guetemala *(Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex-bourbon-, ex-sherry-s-, és Pedro Ximénez hordókban Solera-rendszerrel érlelt rum.)*

4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

Metaxa 5*

(4 cl)

1 290 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

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's

1 890 Ft

Jägermeister

2 090 Ft

Unicum

1 990 Ft

Unicum Szilva

1 990 Ft

Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Orange

1 990 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 990 Ft

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

2 190 Ft

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

2 490 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



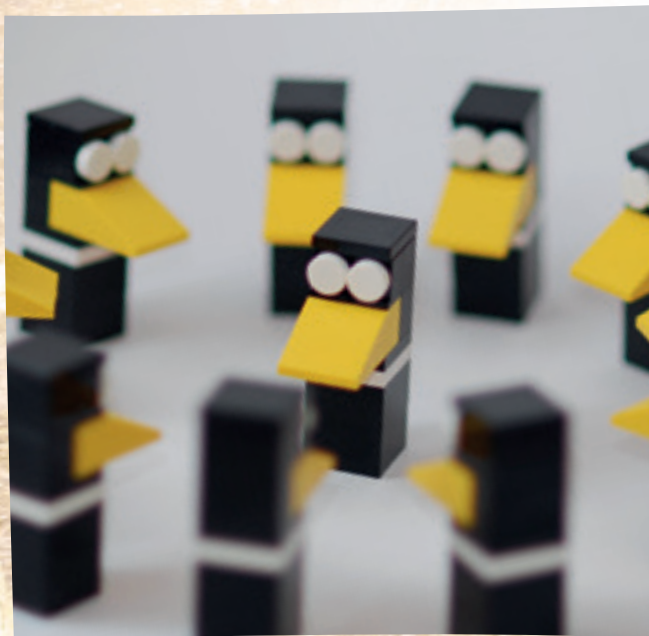
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(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 és az áfát.

További felárat nem számítunk fel, a borralalót 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.

Ételeink allergén összetevőiről részletes tájékoztatást tartalmazó dokumentum éttermünkben rendelkezésre áll.

Kérjük, fordulj bizalommal felszolgálóinkhoz, akik készséggel segítenek az eligazodásban.

A környezettudatos működés jegyében alapértelmezetten nem használunk szívószálat.

Ha azonban szeretnél, természetesen örömmel biztosítunk számodra.

www.vakvarju.com