



Vak  Varyú
étterem





Kedves Vendégünk!



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

Vajon mi az a „VakVarjú”?

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

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

 a VakVarjú Étterem csapata



VakVarjú „hütte”, avagy forró téli italok

Meleg almás-gyömbéres limonádé	1 390 Ft
Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé	1 390 Ft
Winterberry Punch <i>(erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök)</i>	2 490 Ft
Black Tatra Punch <i>(Original Tatratea likőr, gőzölt almalé, fekete tea, citrom, méz, aszalt narancs)</i>	2 690 Ft

VarjúMama házi gyümölcsteái



Matcha Ice tea <i>(frissítő citrusos japán matcha tea, csipetnyi gyömbérrel, friss citrommal és lime-mal)</i>	1 390 Ft (0,45 l)
Red Berry Ice Tea <i>(a kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült teafőzet gurulós málnaszemekkel)</i>	1 390 Ft (0,45 l)
Blue Flower Tea <i>(hűsítő színváltós teafőzet, piros bogyós gyümölcsökkel, áfonyaszemekkel)</i>	1 390 Ft (0,45 l)

Frissítő gyümölcsös VakVarjú fröccsök

Bodzás-mentás fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Málnás rosé fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Epres-bazsalikomos rosé fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs <i>(alkoholmentesített spanyol fehér borral, aszalt barackkal, sárgabaracksziruppal és rozmaringgal)</i>	1 980 Ft (0,45 l)







Aperitif alkoholos és alkoholmentes koktélok

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco) 2 980 Ft
Egy közkedvelt szupersztár görögdinnyével meglonodítva.

Driver Spritz 2 690 Ft
Az Aperol Spritz sofőrbarát változata Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel, narancshéjból készített sziruppal, szódával felspriccelve.

Negroni Sbagliato Liberta 2 790 Ft
A Negroni Spagliato olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban, Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel és Martini Vibrante alkoholmentes vermouth-tal, keserűnarancs-sziruppal.

Mojito Mango Splash (fehér rum, menta, lime, mangólé) 2 790 Ft
A klasszikus mojito és egy kis mangólé találkozása.

Americano 2.0 (Campari, Martini Rosso, mangó, szóda) 2 790 Ft
Minden koktél nagyapját, a Vermuth és Campari duóját egy kis mangóval tökéletesítettük.

Ginger Spritz (gyömbér párlat, tonik, rozmarin, citrom peel) 2 890 Ft
Pont annyira gyömbéres, hogy pezsegni fog a következőért.

Paloma Tequila (Tequila blanco, J.Gasco Sodarosa, pink grapefruit, kakukkfű) 2 980 Ft
Mexico egyik kedvelt koktéla, Don Javier Delgado Corona a „La Capilla” bár egykori tulajdonosának receptúrájából készítve.

Negroni Spicy (Ginifer Chilli gin, Campari, Martini Rosso, Prosecco) 3 890 Ft
A Negroni, az olasz klasszikus koktél chilipaprikával érlelt innel keverve. Enyhén fűszeres, paprikás.

El Patron (Mezcal, citrom, guava) 3 890 Ft
A Mexikóban őshonos agávépárlat frissítő citrussal és körtésen édes guavával.



Gin & Tonik bar

Abstinate Cape Spice alkoholmentes gin & J.Gasco Sodarosa, aszalt mangó, fahéj gyűrű <i>„Sofőrbarát” koktél alkoholmentes ginnel, cukormentes grapefruit tonikkal. Egy csipet mangóval, és fahéjjal.</i>	2 690 Ft
BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, aszalt narancs, galagonya <i>Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal bolondítjuk meg.</i>	2 790 Ft
Hautefeuille Elderflower Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, kakukkfű, pink grapefruit <i>Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hibiszkusz tonikkal keverve, kakukkfűvel, és friss pink grapefruittal.</i>	2 990 Ft
Caorunn Raspberry & J.Gasco Dry Tonic, málna, kakukkfű <i>Kirobbanóan málnás gin, málna szemekkel, dry tonikkal és friss kakukkfűvel a pohárban.</i>	3 190 Ft
Nordes Gin & J.Gasco Dry Tonic, szőlő, rozsmaring <i>Könnyed, illatos, szőlőpárlat alapú spanyol gin, és dél-afrikai tonik találkozása.</i>	3 190 Ft
Mermaid Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, liofilizált eperchips, boróka <i>Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, édeskés, hibiszkuszos tonikkal. Sok-sok fűszer zamata egy pohárban.</i>	3 490 Ft
Ginifer Chilli Gin & Barker Quin Indian Tonic, aszalt ananász, boróka <i>Fahordóban érlelt chillivel készült gin. Kellelmesen „paprikás”. Nem csíp.</i>	3 490 Ft
Taurus Black & East Imperial Botanic Tonic, citrom peel, rózsabors <i>Fekete gin különlegesség észak-Olaszországból, fűszeres, gyógynövényes új-zélandi tonikkal párosítva.</i>	3 690 Ft
Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozsmaring <i>A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtuk meg az összhangot.</i>	3 690 Ft
Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors <i>Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!</i>	3 690 Ft
Monkey 47 & J.Gasco Sodarosa, áfonya <i>47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szórával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.</i>	3 980 Ft
Isle of Harris & Barker Quin indian tonik, grapefruit, tört boróka <i>Klasszikus gin tonik párosítás cukormoszáttal készült prémium skót ginnel, indian tonikkal.</i>	3 980 Ft



MEAD
PINK
ISLE OF WINDS

Házi limonádék, házi szörpök

egységesen: 1 390 Ft (0,45 l)

Limonádé „Old school” *(friss citrom és lime leve cukorral bolondítva, szódával felengedve)*

Limonádé „Mojito” *(menta, friss citrom és lime leve cukorsziruppal, szódával felengedve)*

Bodzás-uborkás limonádé *(friss citrom és lime leve, uborka, bodzaszirup, uborkaszirup, szódával felengedve)*

Mandarinos limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, mandarinszirup, szódával felengedve)*

Levendulás limonádé *(friss lime és citrom leve, levendulaszirup, szódával felengedve)*

Sárgabarackos-rozmaringós limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, sárgabarackszirup, rozmaing)*

Házi málnaszörp *(hagyományos jéghideg málnaszörp benne fürdőző málnadarabokkal)*

Házi meggyszörp *(hagyományos meggyszörp jéghideg meggyszemekkel)*



Cukormentes limonádék

egységesen: 1 390 Ft (0,45 l)

Epres-bazsalikomos limonádé

(friss citrom és lime leve, friss bazsalikom, cukormentes eperszirup)

Mangós-kókuszos cukormentes limonádé

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

CUKORMENTES
VARJÚSÁG!



Ásványvizek

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

650 Ft *(0,33 l)*

1 090 Ft *(0,75 l)*

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

750 Ft *(0,33 l)*

Szóda

100 Ft *(0,1 l)*



Üdítők

Szénsavas üdítők *(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gyömbér, Fanta, Tonic, Sprite)*

750 Ft *(0,25 l)*

East Imperial Tonic *(Royal Botanic Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

J.Gasco Tonic *(Dry Tonic, Sodarosa, Cseresznyés)*

890 Ft *(0,2 l)*

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

890 Ft *(0,2 l)*

Fitch & Leedes *(Pink Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

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

850 Ft *(0,25 l)*

Fuze Tea *(citrom, őszibarack)*

850 Ft *(0,25 l)*

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

1 050 Ft *(0,25 l)*



Előételek

VARJÚSÁG!
Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!



Kacsamájmosse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal



4 890 Ft

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. Ezúttal krémesen, Tokaj-Hegyaljáról érkezett borral, körtével és omlós kaláccsal.

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, friss kovászolt kenyérrel

4 590 Ft

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

VakVarjú csippentés: erdélyi padlizsánkrém, diós kecskesajtkrém, céklás humusz, házi focaccia-val



3 290 Ft

Ismét beutaztuk a világot a legfinomabb étvágyhozó krémek receptjeiért. Ezúttal a Közel-Kelet ízeit megidéző céklás humusz, a görög mitológiában az istenek eledelének számító kecsketejből készült lágy, diós sajtkrém, és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban!

Hortobágyi húsos palacsinta

3 290 Ft

Valójában ez az étel nem a Hortobágyról származik. Nevét az 1958-as Brüsszeli világkiállításra kapta. Alapos válogatás után, a legszebb és legvonzóbb csirkék combjából készítjük, az eredeti recept alapján.

Tigrisrák parajos paradicsommártásban focacciával



3 790 Ft

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





Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kalácsal



Hortobágyi húsos palacsinta



Tigrisrák parajos paradicsommártásban focacciával



VakVarjú csippentés: erdélyi padlizsánkrém, diós kecskesajtkrém, céklás humusz, házi focaccia-val



VARJÚSÁG!

Fokhagymakrémleves
parajos raviolival



Levesek



Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel



2 590 Ft

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

Gombakrémleves parmezánhabbal és csiperkeropogóssal

2 290 Ft

Ezúton kérünk elnézést a mezei gombáktól, de nevükből adódóan túl közönséges lenne az, hogy: Mezei gombakrémleves...

Csupros gulyásleves házi kovászos kenyérrrel



2 490 Ft

A kiváltságait féltő nemesség II. József idejében a gulyásban vélte megtalálni azt az ételt, amely a magyar nép egységét hangsúlyozza. Gróf Johann Centurius Hoffmannsegg szászországi utazó már 1794-ben úgy említi a paprikás ételt, mint magyar nemzeti eledelt: „ein ungarisches National-Gerichte von Fleisch mit türkischen Pfeffer”.

Fokhagymakrémleves parajos raviolival

2 190 Ft

„Vámpírúzó” leves Drakula gróf ajánlásával!





Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával,
raitával és grillezett pak choi-jal



Habzó vajon sült szűzermék parmezános házi morzsában, aszalt paradicsomos-
mascarponés rizszel, bazsalikomos paradicsommártással



Ötfűszeres malacporchetta fafülgombás udon tésztával,
szezámós zöldségszalmával



Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel és akácmezes almakompóttal

Főételek

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!



Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával, raitával és grillezett pak choi-jal



4 980 Ft

A mediterrán és indiai ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása a tányéron. A Közel-kelet legkedveltebb petrezselymes bulgursalátája mellé az indiaiak „tatzikije”, a joghurtos-uborkás-mentás mártogató került.

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

5 290 Ft

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

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel és akácmézes almakompóttal



5 890 Ft

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

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával



4 490 Ft

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

panírral
is kérhető

Ötfűszeres malacporchetta fafülgombás udon tésztával, szezámos zöldségszalmával



5 490 Ft

Mi csak A tanú című ikonikus film klasszikusát tudjuk idézni: „Nem rossz étel a malachús, ugye, Pelikán elvtárs?”

Habzó vajon sült szűzermék parmezános házi morzsában,
aszalt paradicsomos-mascarponés rizzzel, bazsalikomos paradicsommártással

4 980 Ft

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

Borjómáj kucsmagombás rizottóval

4 790 Ft

*A Larousse Gasztronómiai lexikon szerint a borjómáj a leglágyabb és legízletesebb minden máj közül.
Mivel rántva minden jobb, jó magyaros szokás szerint ezt is tettük vele.*

Főételek



Csülkös pacalpörkölt parászburgonyával

Ehhez nem kell magyarázat, csak friss kenyér, savanyúság, no meg egy felkészült gyomor. Aztán jöhet egy pálinka és irány a „dikó”!



4 490 Ft

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

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

5 590 Ft

Bélszínsteak bourguignon-mártással, Anna-burgonyával

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



7 980 Ft

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével

A paraj bébi, a rák tigris, de a fokhagyma az mindig fokhagyma marad!

5 390 Ft

Fogas mandulás bundában lestyános vajmártással, grillezett téli zöldségekkel

Sorrend az étterembe érkezés után: kabátot, kalapot a fogasra, a fogást a gyomorba!

5 790 Ft

Tőkehalfilé parmezános-zöldborsós gnocchival, konfitált fokhagymával

HALLja meg minden HALandó, hogy tőkeHALunk HALlatlanul finom lett! Élni-HALni fog érte!

5 490 Ft

Grillezett kérges kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

Mekkejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!



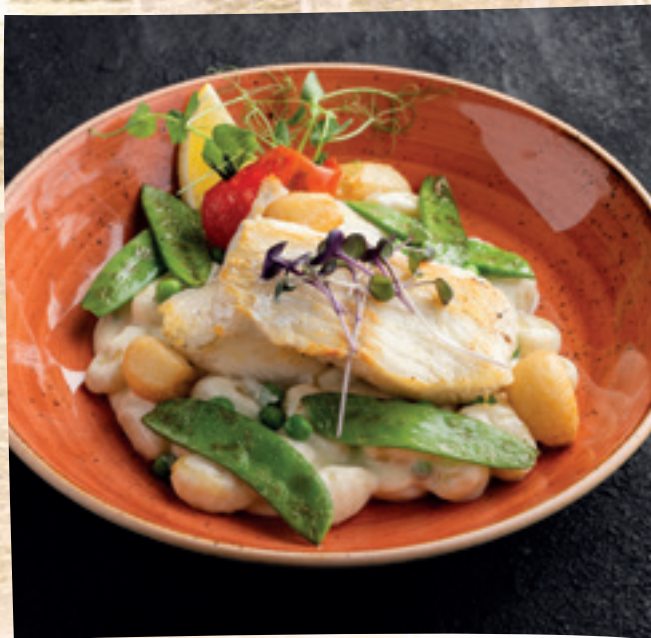
5 190 Ft

Vegán töltött káposzta vöröslencsével és bulgurral

Vegáлом a köbön! Füstös ízvilágú töltelékek teljesen húsmentesen!



4 690 Ft



Tőkehalfilé parmezános-zöldborsós gnocchival, konfitált fokhagymával



Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



Bélszínsteak bourguignon-mártással, Anna-burgonyával



Vegán töltött káposzta vöröslencsével és bulgurral



VARJÚSÁG!
HAHÓ GYEREKEK! VÁR A GYEREKSAROK!

Gyermekekmenük (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 2 980 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

790 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

790 Ft

VakVarjú kis kevert salátája

1 390 Ft

(friss, vegyes vágott zöldségek pikáns dresszingsel)



Túrógombóc puszedlis tejföllel



Csokoládészufflé málnafagyalattal



Füvés-pekándióos mousse mézeskalácson áfonya-coulis-val,
karamellmorzsával



Áfonyás sült sajtorta mandulamorzsával,
étesokoládé-ganache-sal és áfonya-coulis-val

Desszertek

Túrógombóc puszedlis tejföllel

2 390 Ft

Tudta, hogy a Rögös Túró egy Hungarikum és 2019 nyarán uniós oltalom alá is került? Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!

VakVarjú somlói

2 190 Ft

Ebben az üvegcsében fellelhető minden íz és alapanyag, ami a klasszikus somlói galuska receptjében is szerepel, azonban megjelenése igazán újhullámos lesz!

Csokoládésuflé málnafagyalattal

2 290 Ft

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

Füvés-pekándióos mousse mézeskalácson áfonya-coulis-val, karamellmorzsával

2 190 Ft

Csak annyit tudjuk mondani: Komoly füg(g)ést okoz!

Császármorzsa házi baracklekvárral

2 390 Ft

Az egyik népszerű elmélet szerint I. Ferenc József kedvenceként lett népszerű az akkori Osztrák-Magyar Monarchia területén „Kaiserschmarrn” néven, ami aztán szó szerinti fordításban császármorzsaként lett a mi nagy kedvencünk is.

Áfonyás sült sajtorta mandulamorzsával, étcsokoládé-ganache-sal és áfonya-coulis-val

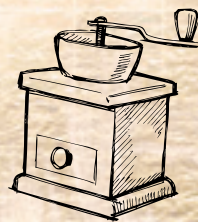
2 290 Ft

Ezen desszerttel kedveskedünk mindazon Vendégeinknek, akik bármilyen okból nem szeretnének lisztet, cukrot vagy laktózt fogyasztani.



Kávék, forró italok

Espresso	650 Ft
Ristretto	650 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	650 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	650 Ft
Cappuccino <i>(espresso krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	850 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 290 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	980 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	950 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 490 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, sós karamellás és narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 290 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 890 Ft



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



Matcha italok

Matcha Latte <i>(forró tradicionális japán matcha tea, zabtejjel)</i>	1 090 Ft
Vaníliás Matcha Frapuccino <i>(habos-vaníliás matcha frapuccino)</i>	1 190 Ft
Matcha Fehér Csokoládé <i>(krémes forró fehér csokoládé, élénk zöld matcha teával a tetején)</i>	1 490 Ft
Mangós Matcha Latte <i>(jeges matcha latte, japán matcha teával, zabtejjel és mangó pürével)</i>	1 490 Ft

Dilmah teák

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű fekete tea)</i>	1 190 Ft
Ceylon green tea <i>(ceyloni prémium zöld tea)</i>	1 190 Ft
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöld tea)</i>	1 190 Ft
Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma)</i>	1 190 Ft
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	1 190 Ft





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
Kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

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

PALACKOZOTT SÖRÖK

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



KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 390 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Nyéki Világos <i>(pilseni típusú, alsóerjesztésű sör, pilseni és Carahell malátával, Magnum és Mittelfrüh komlókkal)</i>	1 390 Ft <i>(0,33 l)</i>
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör, citromgerezddel)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA – Hungary Winner)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Weisz <i>(körtés, kellemesen savanykás, szűretlen berliner weisse)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Imperial Sout <i>(felsőerjesztésű barnasör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Komlós Cider 2020 <i>(négy féle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

(4 cl)

Kosher szilva

1 690 Ft

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

1 690 Ft

VODKA

(4 cl)

Finlandia

990 Ft

Absolut Blue Vodka

1 290 Ft

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

2 250 Ft

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

2 690 Ft

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

2 990 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

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

1 690 Ft

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

1 690 Ft

La Cofradia Catrina Anejo *(100% blue agavé-ből lepárolt, 14 hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt prémium tequila.)*

2 980 Ft

Montelobos Espadin Joven Mezcal Artesanal *(Kizárólag organikusan művelt Espadin agave-ből, ősi eljárással készült, kellemesen füstös mezcal.)*

3 490 Ft

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

3 290 Ft

GIN

(4 cl)

Beefeater	1 390 Ft
BlindCrow Gin <i>(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillei narancs- és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel lepárolt varrrjú gin.)</i>	1 690 Ft
Hautefeuille Elderflower Gin <i>(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)</i>	1 790 Ft
Caorunn Raspberry Gin <i>(A skót gin málnás, édeskés, nyári különkiadása.)</i>	1 790 Ft
Nordes Gin <i>(Albarino szőlőfajta alapárlat, gyógynövényekkel, eukaliptusszal, hibiszkusszal, citromhéjjal gazdagítva.)</i>	1 890 Ft
Mermaid Pink Gin <i>(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökökkel, édesgyökérrel, borókával és orris-gyökérrel lepárolt gazdag ízvilágú pink gin.)</i>	2 590 Ft
Ginifer Chili Gin <i>(2 évig cherry-s hordóban érlelt, chilivel párolt, kellemesen fűszeres, paprikás gin Johannesburgból.)</i>	2 590 Ft
Taurus Black Gin <i>(Titkos recepttel készült olasz gin klasszikus fűszerekkel, fekete színben.)</i>	2 790 Ft
Gin Mare Capri <i>(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A megszokott „Gin Mare mediterrán íz” Capri szigetéről származó citrom és bergamot teszi frissebbé, izgalmasabbá.)</i>	2 790 Ft
Hendrick's <i>(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)</i>	2 790 Ft
Monkey 47 <i>(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevővel, köztük az áfonyával.)</i>	2 990 Ft
Isle of Harris <i>(Prémium kategóriás skót gin cukormoszáttal, forrásvízzel, cassiakéreggel és egyéb titkos összetevőkkel lepárolva.)</i>	2 990 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Ballantine's	1 190 Ft
The Famous Grouse	1 350 Ft
Naked Grouse <i>(Használt oloroso sherry-s hordóban „finiselt” kevert skót whisky.)</i>	1 690 Ft
Arran Barrel Reserve <i>(Bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)</i>	2 290 Ft
Highland Park Viking Honour 10 years <i>(Ex-sherry-s hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)</i>	2 590 Ft
Glenfarclas 12 years <i>(Kétszeres lepárlású, használt oloroso sherry-s hordókban utóérlelt single malt. 2020 International Spirit Challenge aranyérem.)</i>	2 980 Ft
Kilchoman Machir Bay <i>(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)</i>	3 290 Ft
Glenfiddich 15 years Solera Reserve <i>(Amerikai bourbon és sherry-s hordókban, solera-rendszerrel érlelt single malt.)</i>	3 690 Ft
Smokehead High Voltage <i>(Intenzíven füstös, tőzeges, sós, jódos Islay whisky. „Egy igazi férfias darab, dübörgő basszussal, lüktető energiával”.)</i>	3 590 Ft

Írország

Jameson	1 590 Ft
Teeling Small Batch <i>(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumos hordós utóérleléssel.)</i>	1 750 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, sherry hordóban érlelve. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)</i>	2 490 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whiskey. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)</i>	2 980 Ft

USA

Jim Beam	1 390 Ft
Jack Daniel's	1 490 Ft
Buffalo Trace Bourbon <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible: 95 pont.)</i>	1 690 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágú tennessee-i whiskey.)</i>	1 980 Ft
Jack Daniel's Single Barrel <i>(Egyedi hordókban érlelődött Jack Daniel's whiskey.)</i>	2 390 Ft
Four Roses Single Barrel 7 éves <i>(Válogatott 7 éves tölgyfahordós bourbon 50%-os hordóerősségen palackozva.)</i>	2 490 Ft

Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky <i>(Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)</i>	2 390 Ft
Kavalan Distillery Select No.1. <i>(A magas páratartalomnak és a trópusi klímának köszönhetően koncentrált, egyedi ízvilágú tajvani single malt whisky.)</i>	2 890 Ft
Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka Whisky alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 290 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 190 Ft
Rum The Demon's Share („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 a palackba kerül. Örrrdögien jó.)	1 790 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	2 490 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva (Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)	2 490 Ft
Brugal 1888 (Ex-bourbon hordóban érlelt és ex-sherry-s hordókban utóérlet minimum 12 éves dominikai rum.)	2 690 Ft
Dictador 20 years (Solera-rendszerben, 14-24 éven át érlelt kolumbiai rum.)	2 990 Ft
Zacapa Centenario 23 éves (A világ legnépszerűbb prémium ruma Guatemalából.)	3 490 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

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

LIKŐR

Bailey's

(4 cl)

1 290 Ft

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

1 850 Ft

Tatratea Forrest 63% *(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)*

1 990 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Dry/Bianco

1 190 Ft

Martini Rosso

1 290 Ft

Campari Bitter

1 390 Ft

Carpano Antica Formula *(Minden vermutok őse az 1786-os recept szerint.)*

1 890 Ft

BEFEJEZÉSKÉNT AJÁNljUK

(4 cl)

Unicum

1 390 Ft

Unicum Szilva

1 390 Ft

Unicum Barista

1 390 Ft

Jägermeister

1 390 Ft

Fernet Branca Menta *(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)*

1 490 Ft

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

1 990 Ft



VarjúPapa rosé: 4 290 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 6 890 Ft/palack/elvitel



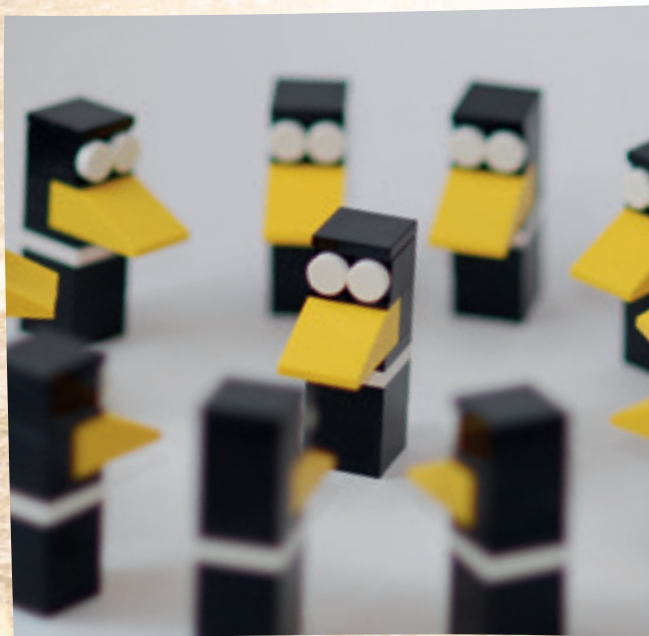
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 490 Ft/db



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



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



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



VakVarjú Étterem

Buda

Vitkó László – üzletvezető • Urbán Róbert – konyhafőnök

1116 Budapest, Érem utca 2.
Asztalfoglalás: + 36 1 208 40 27
buda@vakvarju.com

Nyitva tartás: hétfő-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 borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

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

www.vakvarju.com