



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, középen 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



FOLYTATÓDIK 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!

VakVarjú „hütte”, avagy forró téli italok (0,4 l)

Meleg almás-gyömbéres limonádé	1 490 Ft
Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé	1 490 Ft
Winterberry Punch <i>Erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök.</i>	2 690 Ft
Ginger Punch <i>Árpád gyömbérpárlat, gőzölt almalé, menta tea, citrom, méz, aszalt narancs.</i>	2 890 Ft

Gyümölcsös fröccsök

Bodzás-mentás fröccs <i>100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül.</i>	 1 690 Ft
Málnás rosé fröccs <i>Gubi kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.</i>	 1 690 Ft



VARJÚSÁG!

Kóstolja meg forró téli italainkat!



Házi jeges gyümölcssteák

Red Berry Ice Tea

A kerek erdő bogyós gyümölcsreiből készült teafőzet gurulós málnaszemekkel.

1 490 Ft

Fresh Mint Ice Tea

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



1 490 Ft

Sofőrbarát kedvencek

Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozé fröccs

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



1 980 Ft

Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

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

1 980 Ft

Driver Spritz

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

2 790 Ft

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

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

2 890 Ft

Negroni Sbagliato Liberta

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

2 980 Ft

Aperitif koktélok

- VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco) 2 980 Ft
Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.
- Limoncello Spritz (Santoni Limoncello, prosecco, szóda, citrom, friss bazsalikom) 2 980 Ft
Toszkán citromlikőrrel, prosecco-val, szódával, sok-sok citrommal és friss bazsalikkal készült klasszikus aperitif.
- Cuba Libre Spice (Plantation Original Dark rum, Blindcrow Cola Yuzu, aszalt ananász) 2 890 Ft
Könnyed, fűszeres karibi rumok keverékének találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.
- Mojito Mango Splash (Blindcrow Mango Mojito, fehér rum, menta, lime) 2 890 Ft
Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mango-mojito kraft szódánkkal.
- Americano (Campari, Miró Rosso, szóda) 2 890 Ft
Az ikonikus Americano, a Vermuth és Campari duója.
- Paloma Tequila (Tequila blanco, J. Gasco Soda Rosa, pink grapefruit, kakukkfű) 2 980 Ft
Mexico egyik kedvelt koktéla, a tonik finom buborékosságával és citrusos könnyedséggel.
- Negroni Miró (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Campari, Miró Riserva, friss narancs) 3 890 Ft
A klasszikus Negroni koktélt saját ginünkkel készítjük, 1 évig fahordóban érlelt katalán vermuth-tal és narancslikőrrel.
- El Patron (Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna) 3 890 Ft
A mezcal füstös mély íze a guava trópusi jegyeivel és egy csipet málnás gyümölcsösséggel.



Gin & Tonic Bar

- BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, narancs, galagonya 2 990 Ft
Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.
- Hautefeuille Elderflower Gin & BlindCrow Hop Tonic, kakukkfű, pink grapefruit 2 990 Ft
Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, kakukkfűvel és friss pink grapefruittal.
- Caorunn Blood Orange & Barker Quin Marula Tonic, vérnarancs, boróka 3 190 Ft
Vérnarancsos skót gin, Dél-Afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal
- Masons of Yorkshire Pear and Pink Peppercorn Gin & BlindCrow Hop Tonic, körte, rózsabors 3 290 Ft
Körtével, rózsaszín borssal párolt brit díjnyertes gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, tökéletes GT verzióban.
- Tarsier Oriental Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 390 Ft
Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel
- Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic friss eper, boróka 3 590 Ft
Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal.
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozsmaring 3 790 Ft
A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.
- Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1.& BlindCrow Hop Tonic, aszalt ananász, szegfűbors 3 980 Ft
Egzotikus ázsiai fűszerekkel készült gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal párosítva.
- LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozsmaring 3 980 Ft
Természetes ízesítésű, kirobbyanóan mangós, illatos gin hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal készítve.
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 3 980 Ft
Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!
- Monkey 47 & J.Gasco Soda Rosa, áfonya 3 980 Ft
47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szórával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.



Limonádék

egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)



„Old school” limonádé

Friss citrom és lime juice cukorsziruppal bolondítva, szódával felengedve.

„Mojito” limonádé

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



Bodzás limonádé

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



Körtés limonádé

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



Epres limonádé

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

Sárgabarackos-rozmaringos limonádé

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

Cukormentes limonádék

egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)



Levendulás-zsályás limonádé

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

Mangós-kókuszos limonádé

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

CUKORMENTES
VARJÚSÁG!



Házi szörpök

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.

Meggyzörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyzörpjéből.

Ásványvizek

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

690 Ft (0,33 l)

1 190 Ft (0,75 l)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

750 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



Üdítők

BlindCrow - Cola Yuzu

Yuzuval- japán fűszeres citrommal ízesített „varrrjú kóla”.

890 Ft (0,33 l)

BlindCrow - Hop Tonic

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

890 Ft (0,33 l)

BlindCrow - Mangó Mojito

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

890 Ft (0,33 l)

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

790 Ft (0,25 l)

J.Gasco Tonic

Sodarosa, Cseresznyés

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Tonic

Marula, Hibiszkusz

950 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes

Pink Tonic

950 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

narancs, alma, ananász, őszibarack

850 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

850 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

görögdinnye, fehér guava

980 Ft (0,25 l)



BlindCrow



Mango Mojito

VARJÚSÁG!

Kóstolja meg kézműves üdítőinket!



Előételek

VARJÚSÁG!
Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!



Kacsamájmosse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal



4 980 Ft

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

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, vadkovászos házi kenyérrel

4 890 Ft

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

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



3 690 Ft

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

Tonhaltatár kaprival, szójaszószban marinálva



3 890 Ft

Oly könnyed és finom, hogy belőle egy TONnányi sem sok.

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val



3 950 Ft

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





Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt,
körtetextúrákkal és kaláccsal



VakVarjú csipentés házi focaccia-val: erdélyi padlizsánkrém,
aszalt paradicsomos kecskesajt, bazsalikompestós hummusz



Tonháltár kaprival, szójaszószban marinálva



Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val



VARJÚSÁG!

Csülkös bableves kolbásszal
és vadkovászos kenyérrrel



lak  Varjú

Levesek



Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel



2 790 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 igazza volt!

Csülkös bableves kolbásszal és vadkovászos kenyérrrel

*Nem mondhatunk rá mást, mint Félix bácsikánk ,82-ben Balatonkajárfőn:
„Ehhte ungaríse specialítét, dász iszt vundersön májne frau.”*

2 590 Ft

Gombakrémleves kecskesajtmorzsával és gombachips-szel

*MEKkerülhetetlen levesünk igazi gombabomba VarjúGazdánk,
Király István legízletesebb gombáiból.*



2 590 Ft

Csupros gulyásleves vadkovászos házi kenyérrrel

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



2 790 Ft

Póréhagymás burgonyakrémleves ropogós kolbászmorzsával és puffasztott quinoa-val

*Nem egy mezei krumplileves érkezik, az egyszer biztos! A franciák vichyssoise-nak nevezik,
tökéletes krémleves az őszi és téli napokon. Ne hagyja ki!*



2 490 Ft





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



Rosé kacsmell sült túrófánkkal és ánizsos vilmoskörtechutney-val, akácmezes diógrillázzsal



Malacpofa „brassói” pirított újborgonyával, bodzás sushi-gyömbéres uborkasalátával



Töltött káposzta füstölt csülökkel, kacsakolbászzal és vadkovászos kenyérrel

Főételek

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!



Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával, raitával és grillezett pak choi-jal
*Mediterrán, ázsiai és arab ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása egy fogásban.
Utazza be a világot egyetlen tányéron!*



5 290 Ft

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

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

5 490 Ft

Rosé kacsamell sült túrófánkkal és ánizsos vilmoskörtechutney-val,
akácmézes diógrillázssal

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!
Rádásképp VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői méze tökéletesíti almakompótunkat.*



6 390 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

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



panírral
is kérhető



4 980 Ft

Parmezános morzsában sült szűzermék vajon sütvé, aszalt paradicsomos-
mascarponés rizzzsel, bazsalikomos paradicsommártással

*A lágyan omlós szűzermék mellé a Körösök völgyében termesztett, biogazdálkodásból származó
Valoryz magyar rizsből készített paradicsomos-mascarponés rizs érkezik!*



5 490 Ft

Malacpofa „brassói” pirított újbürgonyával, bodzás sushi-gyömbéres uborkasalátával
*Volt pofánk a klasszikus brassóira új köntöst adni, és ami biztos: nem kell malacunknak a bodza
és a gyömbér miatt pirulnia!*



5 290 Ft

Rántott borjúmáj kucsmagombás rizottóval

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

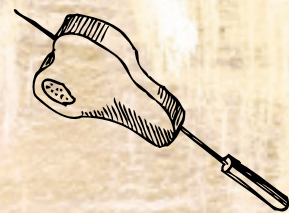
5 390 Ft

Töltött káposzta füstölt csülökkel, kacsakolbásszal és vadkovászos kenyérral

*A töltött káposzta első magyar leírása 1695-ben jelent meg, a magyar gasztrokultúra egyik fontos fogását
legalább 400 éve fogyasztjuk. Na de, próbálta már a kacsakolbászos változatot?*

4 950 Ft

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”!



4 980 Ft

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

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

5 980 Ft

Bélszínsteak bourguignon-mártással, pirított parászburgonyával

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



8 980 Ft

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével

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

5 690 Ft

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

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



6 290 Ft

Bőrén sült fogasfilé „Rácosan” lecsóval és vele sült burgonyával

„Rác” a rácson! Mi magyarok szőrén üljük a lovat, és bőrén sütjük a fogast!



5 790 Ft

Grillezett füstölt tehéngomolya fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

Az Alpokaljáról, Répcevisről, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik a Bükkfán füstölt friss gomolya. A kézműves mennyiség és a saját kaszálóról származó szalma garantálja a különleges ízeket. A tányért magyar fügével készült chutney-val és friss salátával koronázzuk.



5 590 Ft

Vegán moussaka

Olyan finom lett ez a vagány vegán fogás, hogy erre még a görög istenek is csak annyit mondanának: Daxi, azaz rendben!



5 390 Ft



Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



Bélszínsteak bourguignon-mártással, pirított parásburgonyával



Bőren sült fogasfilé „Rácosan” lecsóval és vele sült burgonyával



Vegán moussaka



VARJÚSÁG!
HAHÓ GYEREKEK! VÁR A GYEREKSAROK!

Gyermekmenük (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 590 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacsák burgonyapürével)



Macskafogó

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

Saláták, savanyúságok

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft



Császár morzsa házi baracklekvárral



Varjú Mama aranygaluskája vaníliásodóval



Árvácska-torta



Mandarinós étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

Desszertek

VarjúMama aranygaluskája vaníliásodóval

Husznőgy karátos desszert VarjúGazdánk diójával dúsítva.



2 690 Ft

Császármorzsa házi baracklekvárral

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.

2 590 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

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



2 590 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

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



2 490 Ft

Árvácska-torta

Dobay Cukrászműhelyünk a Magyarország Tortája 2024 versenyen indított, döntőbe került tortája. Földimogyoróval, homoktövisrel, feketeribizlivel és nagy adag szeretettel készült!

2 490 Ft

Mandarinos étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val mandulás morzsával

Tele a hasa? Ezt a mindenmentes, szuperkönnyű édességet azért még mousse-áj megkóstolnia!

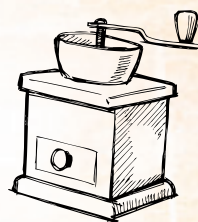


2 590 Ft



Kávék, forró italok

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



Dobay Cukrászdák már
3 helyszínen Budapesten!
www.dobaycukraszda.hu



Matcha italok

Matcha Latte

(forró tradicionális japán matcha tea zabtejjel)

1 190 Ft

Vaníliás Matcha Frappuccino

(habos-vaníliás matcha frappuccino)

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte

(jeges matcha latte japán matchateával, zabtejjel és mangópürével)

1 490 Ft

Dilmah tea

Earl Grey

(bergamot ízesítésű feketetea)

1 290 Ft

Ceylon green tea

(ceyloni prémium zöldtea)

1 290 Ft

Marokkói menta

(mentaleveles zöldtea)

1 290 Ft

Erdei gyümölcs

(áfonya-gránátalma mix)

1 290 Ft

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 290 Ft





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
Kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 590 Ft <i>(0,5 l)</i>	2 980 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 190 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 390 Ft <i>(1 l)</i>

ÜVEGES SÖRÖK

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



KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA <i>(mangós, alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör citromgerezddel)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA – Hungary Winner)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barnasör)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Cider Komlós 2021 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	1 390 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 790 Ft (4 cl)
Aperol	2 290 Ft (8 cl)
Christian Drouin calvados VSOP <i>(Válogatott almából készült almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat)</i>	2 790 Ft (4 cl)

VODKA

	(4 cl)
Finlandia	1 090 Ft
Absolut Blue Vodka	1 350 Ft
Eiko Handcrafted Vodka <i>(Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, háromszoros lepárlású japán vodka.)</i>	2 350 Ft
Grey Goose Original <i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	2 690 Ft
Beluga Noble <i>(Szibériai artézi víz, méz, zab , és máriatövis kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)</i>	3 150 Ft

TEQUILA, MEZCAL

	(4 cl)
El Jimador Tequila Blanco <i>(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)</i>	1 690 Ft
El Jimador Tequila Reposado <i>(100% agave-ből 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	1 690 Ft
La Cofradia Anejo <i>(100% Blue agave-ből lepárolt, 2 évig fehér tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	2 980 Ft
Local mezcal <i>(Agave növény „szívéből”, és annak gyümölcséből készült kellemesen füstös prémium, ún. pechuga mezcal.)</i>	3 490 Ft
Se Busca Mezcal Anejo <i>(Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)</i>	3 490 Ft

GIN

(4 cl)

Blind Crow Gin <i>(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)</i>	1 690 Ft
Hautefeuille Elderflower Gin <i>(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)</i>	1 790 Ft
Caorunn Blood Orange Gin <i>(A Skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)</i>	1 790 Ft
Masons of Yorkshire Pear & Pink Peppercorn Gin <i>(Yorkshire-ben, a fekete tea őshazájában készült körtés, rózsaszín borsos ginkülönlegesség. 2018 World Gin Awards aranyérem.)</i>	1 990 Ft
Tarsier Oriental Pink Gin <i>(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)</i>	1 990 Ft
Mermaid Pink Gin <i>(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökérrrel, édesgyökérrrel, borókával, és orris gyökérrrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)</i>	2 590 Ft
Hendrick's <i>(Egyedi aromájú skót gin rózsaszirm- és uborkaesszenciával.)</i>	2 790 Ft
Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1. <i>(Galangával, gyömbérrel, babérlevéllel és kurkumával „felturbózott” holland ginklasszikus.)</i>	2 790 Ft
LA SU MGO Mango Gin <i>(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)</i>	2 790 Ft
Gin Mare Capri <i>(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamot teszi frissé és izgalmassá.)</i>	2 890 Ft
Monkey 47 <i>(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevőből.)</i>	2 990 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Ballantine's <i>(A világ egyik legnépszerűbb kevert whisky-je 57 féle maláta whisky-ből, és kukorica whisky-ből keverve.)</i>	1 290 Ft
Arran Barrel Reserve / Highland <i>(100% bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)</i>	2 490 Ft
Highland Park Viking Honour 10 years / Highland <i>(Ex-sherrys hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)</i>	2 690 Ft
Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland <i>(Bourbon hordóban érlelt, majd Oloros sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)</i>	2 850 Ft
Kilchoman Mahir Bay / Islay <i>(Elegáns, kellemesen tőzefüstös, sherry-s, és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)</i>	3 290 Ft
Glenfiddich 15 years / Speyside <i>(Amerikai bourbon, és sherry-s hordókban, solera -rendszerrel érlelt single malt.)</i>	3 690 Ft
Arbeg An Oa / Islay <i>(Újraégetett Pedro Ximenez sherry-s és használt bourbon hordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)</i>	3 790 Ft

Írország

Jameson <i>(Klaszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)</i>	1 790 Ft
Teeling Small Batch <i>(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumoshordós utóérleléssel.)</i>	1 950 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, és sherry hordóban érlelt whiskey. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)</i>	2 490 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)</i>	3 290 Ft

Skandinávia

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

2 690 Ft

USA

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

1 590 Ft

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

1 690 Ft

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

1 890 Ft

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

1 890 Ft

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

2 090 Ft

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

2 490 Ft

Ázsia

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

2 390 Ft

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

3 290 Ft

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

3 890 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 190 Ft
Plantation Original Dark <i>(Könnyed, fűszeres, 3 évig amerikai tölgyfahordóban érlelt trinidad rum 15-20 éves jamaikai rummal keverve.)</i>	1 590 Ft
Rum The Demon's Share 6 years <i>(„Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem palackba kerül. Ördögien jó.)</i>	1 790 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva <i>(Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)</i>	2 490 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>(Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)</i>	2 650 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum <i>(A Virgin-szigetéről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)</i>	2 890 Ft
Dictador 20 years <i>(Solera-rendszerben 14-24 év között érlelt kolumbiai rum.)</i>	3 290 Ft
Zacapa Centenario 23 éves <i>(A világ legnépszerűbb prémium rumja Guatemalából.)</i>	3 850 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 090 Ft
Hennessy VS.	2 390 Ft
Cognac Meukow VSOP <i>(5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)</i>	2 890 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

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

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Fernet Branca Menta	<i>(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)</i>	1 550 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 550 Ft
Jägermeister		1 550 Ft
Bailey's		1 550 Ft
Limoncello Santoni	<i>(Olasz prémium citromos likőr.)</i>	1 690 Ft
Tatratea Original 52%	<i>(Tealapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)</i>	1 950 Ft
Tatratea Forest Fruit 62%	<i>(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)</i>	2 090 Ft
Unicum Riserva	<i>(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)</i>	2 090 Ft



VarjúPapa rosé: 4 490 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 7 350 Ft/palack/elvitel



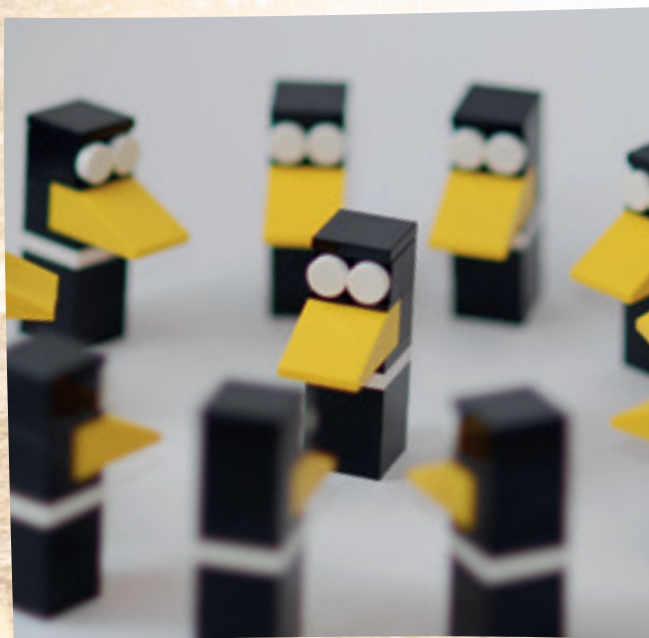
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 890 Ft/db



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



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



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



VakVarjú Étterem

Buda

Vitkó László – üzletvezető • Urbán Róbert – konyhafőnök

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

NYITVATARTÁS:
hétfőtől csütörtökig: 12:00-23:00
péntektől vasárnapig: 08:00-11:00, 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