

Vak Varyú
étterem



KEDVES VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

Újbudai fészünk egy alapoktól történő felújítás után vált egy modern, játékos, a színekkel és formákkal bátran kísérletező, ám a „budaiság” minden jellemzőjét magában foglaló izgalmas és kedves étteremmé. Alapzatába törzsendégeink kedves gondolataival, fotóival, és a kisvarjúk rajzaival teli időkapszulát helyeztünk el, hogy egy pillanatig se felejtjük el: éttermünk vendégeink szeretetére épült.

Chefünk a házas ízek mestere, aki a legegyszerűbb fogásainkat is a legmagasabb szintre emeli az éttermünkre jellemző VakVarjús csavarral.

Ebben az ízig-vérig budai miliőben minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra a legfantasztikusabb élményekkel ajándékozzuk meg Önt.

Reméljük megtisztel bennünket a jövőben is!

A VakVarjú Buda csapata



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 rozéfröccs

1 980 Ft

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



HUGO – bodzás-mentás fröccs

1 980 Ft

Fehérborral, a Spájz Sörp 100% hazai bodzasörpjével és szódával.

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

2 980 Ft

Könnyed karibi rum találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.

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

2 980 Ft

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

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 290 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

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

3 290 Ft

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

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

3 290 Ft

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

Cherry Vermouth Spritz (Bodegas Yzaguirre Blanco Vermouth, J.Gasco cseresznyés tonic, fahéjrúd, citrom peel)

3 290 Ft

Kellemesen fűszeres, hűsítő cseresznyés vermut tonik.

Americano 2.0 (Bodegas Yzaguirre Rosso Vermouth, Per Se Aperitivo, szóda, friss narancs)

3 490 Ft

Az ikonikus Americano ibériai változata: katalán vermut és ligur Per Se Aperitivo duója.

Paloma Tequila (Tequila reposado, J.Gasco Sodarosa, pink grapefruit, kakukkfű)

3 490 Ft

Citrusos tequila élmény a grapefruit szóda kellemes aromájával.

VARJÚSÁG!

Pezsegj velünk egész nyáron!





ABSTINENCE
CAPE SPICE
SMALL BATCH, HAND-MADE LIQUEUR
WITH SPICES Sourced from Alternative

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

1 980 Ft

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

Sárgabarackos - rozmaringos alkoholmentes fröccs

1 980 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, aszalt barack, sárgabarackszirup és rozmaring.

Driver Spritz - Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 890 Ft

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

Lemon Spritz - Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

2 890 Ft

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



Epres Virgin Mojito

2 890 Ft

Abstinence Cape Spice alkoholmentes rum, a Spájz Szörp díjnyertes eperszörpje, lime, menta, eper.

Negroni Sbagliato Liberta

2 980 Ft

Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Martini Vibrante alkoholmentes vermut, Torres Natureo 0.0% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup.

Galícia Garden

2 980 Ft

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

GIN & TONIC BAR

BlindCrow Gin, Barker & Quin Marula Tonic, narancs, boróka 2 990 Ft

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

Tarsier Oriental Pink Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 490 Ft

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

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

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

Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic, friss eper, boróka 3 690 Ft

Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövénnyel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikkal.

Gin Mare Capri & J.Gasco cseresznyés tonic, meggy, kakukkfű 3 980 Ft

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

LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozsmaring 3 980 Ft

Természetes ízesítésű, kirobbanóan mangós, illatos gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikkal készítve.

Hendrick's, Fitch & Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 3 980 Ft

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

Monkey 47 & J.Gasco Sodarosa, áfonya 4 390 Ft

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

LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

„Old school” limonádé

Friss citrom és lime juice cukorsziruppal bolondítva, szódával felengedve.

„Mojito” limonádé

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



Epres - rebarbarás limonádé

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



Bodzás - uborkás limonádé

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



Körtés - gyömbéres limonádé

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

Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

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

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)



Levendulás - zsályás limonádé

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

Mangós - kókuszos limonádé

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

HÁZI SZÖRPÖK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyeszörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyeszörpjéből.

HÁZI JEGES GYÜMÖLCSTEÁK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

Red Berry Ice Tea

A Kerek Erdő bogyós gyümölcséből készült tea főzet gurulós málnaszemekkel.



Fresh Mint Ice Tea

Hűsítő mentás gyümölcsfőzet, Gubi Kapitány kézműves csalánsörpjével, friss lime-mal és mentalevelekkel.

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

Szóda

750 Ft (0,33 l) 1 290 Ft (0,75 l)

850 Ft (0,33 l)

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, szódával felspriccelve, majd dobozba zárva.

890 Ft (0,33 l)

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

790 Ft (0,25 l)

J.Gasco Sodarosa Evia Tonic / J.Gasco Prémium Cseresznyés Tonic

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Marula Tonic / Barker & Quin Hibiscus Tonic

950 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes Pink Tonic

950 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

narancs, alma, ananász, őszibarack

890 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

890 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

görögdinnye, fehér guava

980 Ft (0,25 l)

ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!

Kacsamájmosse bodzazselé alatt kajsziparackchutney-val és pirított kaláccsal



4 980 Ft

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben.

Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsa máját.

VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.

VarjúPapa tatárbeefsteakje 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 focacciával:

erdélyi padlizsánkrém, aszalt paradicsomos kecskesajt,

római köményes csicseriborsókrém



3 890 Ft

Közel-keleti csicseriborsókrémet, a görög mitológiában az istenek eledelének

számító kecsketejből készült lágy sajtkrémet és füstös padlizsánkrémet

rejt fadobozunk. Házilag készült, olívaolajos focacciánkkal kínáljuk.

Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!

Tonhaltatár kaprival, szójaszószban marinálva



3 890 Ft

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

Tigrisrák fokhagymás-chilis vajmártásban, focacciával

3 980 Ft

Ázsia egyik legnépszerűbb előétele elképesztő illattal érkezik az asztalhoz,

hozzá tökéletes kiegészítő lesz a pikáns vajmártás és a méltán népszerű

olasz lepénykenyér.



Kacsamájmosse bodzazselé alatt
kajszibarackchutney-val és pirított kalácsal



VarjúPapa tatárbeefsteakje színes hagymasalátával,
vadkovászos házi kenyérrel



VakVarjú csippentés házi focacciával: erdélyi padlizsánkrém,
aszalt paradicsomos kecskesajt, római köményes csicseriborsókrém



Tonhaltatár kaprival, szójaszószban marinálva



VARJÚSÁG!

Zöldborsóleves daragaluskával

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 igaza volt!

Hús vajtökrémleves friss kaporral és pácolt tökspagettivel



2 590 Ft

Igazán tökösek voltunk, hogy a tökből krémlevest és spagettit is készítettünk. Tök igaza van, ha ezt a levest választja!

Zöldborsóleves daragaluskával



2 590 Ft

Ahogy a borsó meg a héja, úgy tartozik össze a zöldborsó is a daragaluskával. Tökéletes ízutazás a gyermekkorba!

Csupros gulyásleves vadkovászos házi kenyérrel



2 890 Ft

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



Cajun csirkemell avokádós mungóbabsalátával
vörös quinoa-val és szezámós szója vinaigrettel



Rosé kacsamell sült túrófánkkal nektarinchutney-val



Parmezános morzsában sült szüzérmék vajon sütvé, aszalt
paradicsomos-mascarponés rizzzsel, bazsalikomós paradicsommártással



Rántott borjúmáj zöldborsós rizottóval

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Cajun csirkemell avokádós mungóbabsalátával vörös quinoa-val
és szezámós szója vinaigrettel

*Mediterrán, ázsiai és arab ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása
egy fogásban. Utazza be a világot egyetlen tányéron!*



5 490 Ft

Csirkepaprikás tojásos galuskával, ecetes szívsalátával

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



5 290 Ft

Rosé kacsamell sült túrófánkkal nektarinchutney-val

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem
kívánhatna szebb véget! Leheletnyi nektarinchutney-val, és indulhat a fánk!*



6 490 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

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



panírral is
kérhető

5 290 Ft

Parmezános morzsában sült szűzermék vajon sütve,
aszalt paradicsomos-mascarponés rizzzel, bazsalikomos paradicsommártással

*Eme malacleány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája
és annak a mamája, és annak a...*

5 490 Ft

Malacpofa „brassói” újbургonyával, 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 zöldborsós rizottóval

*Szerintünk borjúmáj a legízletesebb minden máj közül. Mivel rántva
minden jobb, jó magyaros szokás szerint ezt is tettük vele.*

5 490 Ft

Csülkös pacalpörkölt parázburgonyával

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



5 190 Ft

FŐÉTELEK

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal 6 190 Ft

A marhanyak olyan omlós, hogy elolvad a szánkban, a szalvétagombócunk pedig puha, mint a nagy ölélése.

Rib-eye steak dijoni mustármártással és édesburgonya gratinnal 7 690 Ft

Magas hátszín, magas élet – ez a ribeye. Francia eleganciával. Bon appétit!

Bélszínsteak bourguignon-mártással, pirított parázbургonyával 9 490 Ft

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

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével 5 690 Ft

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

Halibutfilé fehérboros misomártással, indián rizzsel és vajon párolt vadbrokkolival 6 290 Ft

Hollywood? Nem, halibut! S bár ez a hal lapos, ez fogásunkról egyáltalán nem mondható el!

Vöröstonhal-steak szezámkéregben, mangós quinoával és thai curry dip-pel   6 590 Ft

Szezám, tárulj! A kéreg könnyed vöröstonhal-steaket és köreteket rejt.

Ettől a fogástól nem kell féltennie a Beach Bodyt!

Sült fogasfilé skordáliával és fetás szőlősalátával  6 290 Ft

A skordália egy görög női név is lehetne, de mi a görög konyha fokhagymás burgonyapüréjét hívjuk így. Ebéd után pedig indulhat a szirtaki!

Grillezett kerges kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával   5 890 Ft

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!

Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival  5 190 Ft

Mennyi, de mennyi érvünk van e pelmenyi mellett! Többek között, hogy hús nélkül készítjük, vegetáriánus vendégeinknek (is) a nagy örömére!



Csülkös pacalpörkölt parászburgonyával



Bélszínsteak bourguignon-mártással, pirított parászburgonyával



Vöröstonehal-steak szezámkéregben, mangós quinoával és thai curry dip-pel



Zöldséges pelmenyi snidlinges tejfőllel és sült brokkolival



VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek!
Vár a gyereksarok!



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 790 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacsák burgonyapürével)



Macskafogó

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



Madártej citrusos hablabdák



Túrógombóc puszedlis tejföllel



Belgiasokoládés piskóta eperhabbal, fehérsokoládés ganache-zsal



Málnás étcsokoládémousse málnahabbal és mandulás morzsával

DESSZERTEK

Madártej citrusos hablabdákkal

Időpontváltás! Mostantól minden nap hajnali 3:40-kor tekinthető meg a nyilvános varjúfejés gazdaságunkban.



2 490 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

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



2 690 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

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

2 590 Ft

Belgacsokoládés piskóta eperhabbal, fehércsokoládés ganache-zsal

Belgium és Eperország titkos szövetsége: habkönnyű élvezet fehércsokoládés pecséttel.

2 690 Ft

Málnás étcsokoládémousse málnahabbal és mandulás morzsával

Tele a hasa? De ezt még mousse-áj megkóstolnia!



2 690 Ft

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	750 Ft
Doppio Espresso	1 350 Ft
Ristretto	750 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejhabbal)</i>	750 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	750 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	950 Ft
Flat White <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejhabbal)</i>	1 050 Ft
Irish Coffee <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 550 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, klasszikus tejcsokoládé, pisztáciás csokoládé)</i>	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 290 Ft

DILMAH TEA

1 290 Ft

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű feketetea),</i>	Ceylon Green Tea <i>(ceyloni prémium zöldtea),</i>
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöldtea),</i>	Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma mix),</i>
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	

Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!

www.dobaycukraszda.hu



VARJÚSÁG!

Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!

MATCHA ITALOK

Matcha Latte *(Forró, tradicionális japán matcha tea zabtejjel.)*

1 190 Ft

Vaníliás Matcha Frapuccino *(Habos-vaníliás matcha frapuccino.)*

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte *(Jeges matcha latte japán matcha teával, zabtejjel és mangópürével.)*

1 490 Ft

ÉTKEZÉS UTÁN – KÁVÉ MELLÉ

Fig Whiskey

3 790 Ft

(whiskey, Bisetti fügelikőr, citromlé, almaeider, liofilizált füge, rozmaring)

Fügés, mediterrán érzés a whiskey kedvelők részére.

Banana Colada

3 890 Ft

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

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

Negroni Iberico

4 390 Ft

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

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

El Patron

4 390 Ft

(Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

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

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Soproni

1 190 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

Edelweiss búzasör

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Mort Subite Kriek

1 290 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

4 590 Ft *(1 l)*

(belga meggyes sör)

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

990 Ft *(0,33 l)*

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

1 980 Ft *(0,33 l)*

Heineken 0.0% *(alkoholmentes)*

990 Ft *(0,33 l)*

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

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA

1 790 Ft

Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA

1 890 Ft

First Craft Mexicano

1 950 Ft

Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA

2 290 Ft

Pannonhalmi Főapátság Dubbel

2 290 Ft

Budaprés Cider Komlós 2021/22

2 290 Ft

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campari Bitter	1 490 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 790 Ft (4 cl)
Aperol	2 290 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo (24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitiv ital.)	2 790 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP (Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)	3 490 Ft (4 cl)

VODKA

	(4 cl)
Finlandia	1 190 Ft
Absolut Blue Vodka	1 390 Ft
Eiko Handcrafted Vodka (Hokkaido szigetéről származó kristálytisztaság, háromszoros lepárlású japán vodka.)	2 590 Ft
Grey Goose Original (Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)	2 980 Ft
Beluga Noble (Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)	3 150 Ft

TEQUILA, MEZCAL

	(4 cl)
El Jimador Tequila Blanco (100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)	1 980 Ft
Vivir Blanco (100%-ban prémium kék Weber agave-ből készült, tiszta, selymes, többszörös díjnyertes blanco tequila.)	3 290 Ft

Casamigos Reposado Tequila *(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdéjében kézzel válogatott, hét éves 100% kék agavéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)* 3 980 Ft

Don Julio Anejo Tequila *(Jalisco felföldjén termesztett 7-10 éves kék agave kemencében gőzölve, majd erjesztve, lepárolva, és 12 hónapig amerikai fehér tölgyfahordóban érlelve.)* 3 980 Ft

Bozal Single Maguey Mezcal 47% *(Vadon termő Durangensis agavéből hagyományos eljárással rézüstben lepárolt füstös mezcal különlegesség.)* 3 980 Ft

GIN

(4 cl)

Blind Crow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 690 Ft

Caorunn Blood Orange Gin *(A skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)* 1 990 Ft

Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 1 990 Ft

Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgyökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orrisgyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)* 2 590 Ft

Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszirm- és uborkaesszenciával.)* 2 790 Ft

LA SU MGO Mango Gin *(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)* 2 890 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)* 3 290 Ft

Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből, 47 egyedi összetevőből.)* 3 290 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Írország

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

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland	(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)	2 850 Ft
Kilchoman Mahir Bay / Islay	(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherrys és Oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)	3 290 Ft
Glenfiddich 15 years / Speyside	(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)	3 690 Ft
Ardbeg An Oa / Islay	(Újraégetett Pedro Ximenez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)	3 790 Ft

Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlelt, selymes, összetett ízvilágú dán whisky.)* 3 290 Ft

USA

Jack Daniel's / Tennessee *(80% kukoricából, 12% rozsból és 8%-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juharfaszénen szűrik le az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)* 1 690 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

Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 290 Ft

Woodford Reserve / Kentucky *(Az USA legtöbb szakmai díját elnyert bourbon-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)* 2 490 Ft

Japán

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 *(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)* 3 390 Ft

Hibiki Japanese Harmony *(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)* 3 890 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca / Puerto Rico	1 190 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.)	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 / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)	2 650 Ft
Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász hújának kipréselt leve, Guetamalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)	2 890 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum / Virgin szigetek (A Virgin-szigetekről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)	2 980 Ft
Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)	3 290 Ft
Zacapa Centenario 23 éves / Guatemala (Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex bourbon-, ex sherry-, és Pedro Ximénez hordókban Solera rendszerrel érlelt rum.)	3 850 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 090 Ft
Hennessy VS.	2 390 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.)	3 390 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)	1 490 Ft
Bodegas Yzaguirre Clasico Blanco Vermouth	(Szegfűszeg, koraiander, vanília, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával készült likőrbor.)	1 790 Ft
Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth	(Spanyolország legkedveltebb vermutja.)	1 790 Ft
Bodegas Yzaguirre Rojo Reserva Vermouth	(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)	2 190 Ft
Martini Vibrante	(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)	2 190 Ft

LIKŐR, KESERŐ

(4 cl)

Bailey's		1 590 Ft
Kick the Rules Banana – Banános tequila krémlikőr	(Édes, krémes banánlikőr a mexikói Jalisco megyéből származó agavéből készült tequilával.)	1 590 Ft
Kick the Rules Watermelon – Görögdinnyés tequila krémlikőr	(A spanyol fiatalok kedvelt tequila alapú, gyümölcsös, laktózmentes itala.)	1 590 Ft
Briottet Crème de Figue Liqueurs	(Fügelevéből készült francia prémium likőr.)	1 690 Ft
Jägermeister		1 590 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 590 Ft
Unicum Orange		1 790 Ft
Limuncello Santi	(Olasz prémium citromos likőr.)	1 790 Ft
Tatratea Original 52%	(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)	1 950 Ft
Unicum Riserva	(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)	2 090 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



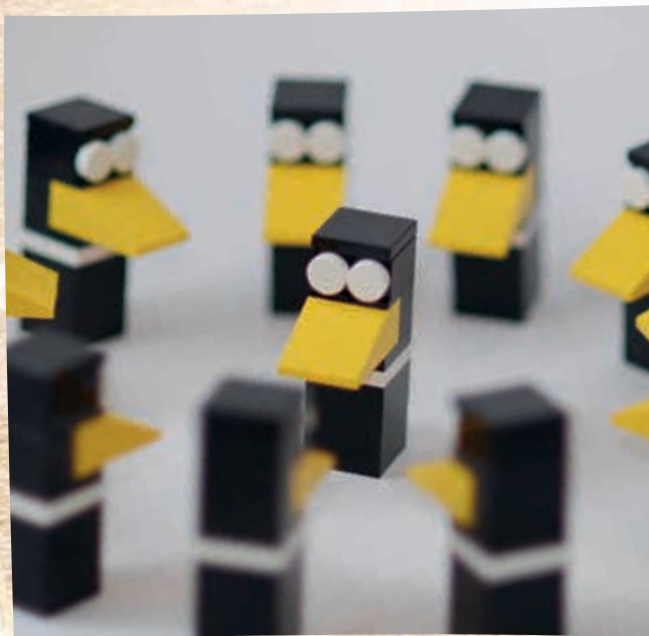
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VAKVARJÚ ÉTTEREM

Buda

1116 Budapest, Érem utca 2.

Török András – üzletvezető • Urbán Róbert – konyhafőnök

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 208 40 27

buda@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

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 borraival pedig kedves Vendégeinkre bízunk.*

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

www.vakvarju.com