

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 roséfröccs

1 980 Ft

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



Bodzás-mentás fröccs

1 980 Ft

Fehérborral, a Spájz Szörp 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.

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

3 490 Ft

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



VARJÚSÁG!

Pezsejjen velünk idén télen is!



VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol
vermutok világából!



VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BAR

Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország

1 890 Ft

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

Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország

1 990 Ft

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

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

3 290 Ft

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

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország

3 290 Ft

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

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

3 390 Ft

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

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

3 390 Ft

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

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

3 490 Ft

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



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

4 390 Ft

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

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres - bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

1 980 Ft

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

Sárgabarackos - rozmaringos alkoholmentes fröccs

1 980 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, aszalt barack, sárgabarack szirup és rozmaring.

Driver Spritz - Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 890 Ft

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

Lemon Spritz - Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

2 890 Ft

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

Epres Virgin Mojito

2 890 Ft

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

Galícia Garden

3 190 Ft

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

Negroni Free

3 190 Ft

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

Palomita - Alkoholmentes Paloma koktél

3 190 Ft

Alkoholmentes tequilából grapefruit szódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal



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.

Knut Hansen Earl Grey & Bergamot, Thomas Henry Botanical Tonic, citromhéj, rózsabors, rozmarin 3 490 Ft

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

Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 490 Ft

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

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J.Gasco cseresznyés tonic, füge, rozmarin 3 690 Ft

Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal.

Egy igazán különleges ízélmény!

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

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

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

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

Aqua Luce Dry Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, áfonya, babérlevél 3 980 Ft

Fűszeres, vagány olasz gin hibiszkuszos tonikkal és áfonyával.

Egy igazi mediterrán kaland!



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, szódával felengedve.



Bodzás - uborkás limonádé

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



Körtés - gyömbéres limonádé

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

Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

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

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 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.

MELEG LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)



Meleg almás-gyömbéres limonádé

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



Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé

(Szüretlen szilvalé forralva házi szegfűszeg sziruppal, citromlével)

HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 590 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.

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

Szóda

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

890 Ft *(0,33 l)*

100 Ft *(0,1 l)*



BlindCrow

Mango Mojito

07/14/22
12 30 12

ÜDÍTŐK

BlindCrow – Cola Yuzu

890 Ft (0,33 l)

Yuzuval-japán fűszeres citrommal ízesített „varrrjú kóla”.

BlindCrow – Hop Tonic

890 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

BlindCrow – Mangó Mojito

890 Ft (0,33 l)

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

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

790 Ft (0,25 l)

J.Gasco Prémium Cseresznyés Tonic

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Marula Tonic / Barker & Quin Hibiscus Tonic

950 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik – Botanical, Pink grapefruit

950 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

890 Ft (0,25 l)

narancs, alma, ananász, őszibarack

FuzeTea

890 Ft (0,25 l)

citrom, őszibarack

Grante gyümölcslevek

980 Ft (0,25 l)

görögdinnye, fehér guava

ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!

VakVarjú csippentés házi focaccia-val:

erdélyi padlizsánkrém, tökmagolajos zsendice, római köményes csicseriborsókrém

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!



3 980 Ft

Kemencében sült camembert, rozmaringos paradicsommal
és kiskerti zöldsalátával, vadkovászos házi kenyérrel

Francia báj magyar kemencéből – ha egyszer megolvad, a szíved is elolvad.



4 190 Ft

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val

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



4 190 Ft

Kacsamájmousse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal

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

Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsa máját.

VarjúGazdánk, Göcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.



4 980 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, vadkovászos házi kenyérrel

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!

4 890 Ft



Kemencében sült camembert, rozmaringos paradicsommal
és kiskerti zöldsalátával, vadkovászos házi kenyérrrel



Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val



Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt,
körtetextúrákkal és kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával,
vadkovászos házi kenyérrrel



VARJÚSÁG!

Fokhagymakrémleves pirított
tigrisrákkal és vonton-chipsszel

LEVESEK

Gombakrémleves parmezánhabbal és csiperkeropogóssal

*A legfinomabb hazai gombák egy kis olaszos vagánysággal.
Ne habozzon ezt rendelni!*



2 590 Ft

Fokhagymakrémleves pirított tigrisrákkal és vonton-chipsszel

A fokhagyma az a fűszer, amelyről századok óta írnak ódákat: gyógyír a testnek, bátorság az ételnek. Krémes levesben, tigrisrákkal és roppanós chipsszel társulva már nemcsak orvosság, hanem valódi ínycség is.



2 790 Ft

Tyúkhúsleves húzával, julienne zöldségekkel és házi tésztával

*A levesnek le kell üledni, 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 igaza volt!*



2 790 Ft

Csupros gulyásleves vadkovászos házi kenyérrel

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



2 980 Ft



Cajun csirkemell avokádós mungóbabsalátával,
vörös quinoa-val és szezámolajos vinaigrettel



Rosé kacsamell sült túrófánkkal, ánizsos körtechutney-val



Töltött káposzta tejszínes szóssal,
kacsakolbással és vadkovásos házi kenyérrel



Malacpofa „brassói” újbúrgonyával,
sushi-gyömbéres uborkasalátával

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Cajun csirkemell avokádós mungóbabsalátával, vörös quinoa-val és szezámolajos 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 Fajsi Paprikamanufaktúra 100%-ban magyar paprikájával teszünk igazán tökéletessé!



5 290 Ft

Rosé kacsamell sült túrófánkkal, ánizsos körtechutney-val

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.

Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!

Leheletnyi nektarinchutney-val, és indulhat a fánki!

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 rizszel, bazsalikomos paradicsommártással

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

5 590 Ft

Töltött káposzta tejfölhabbal, kacsakolbásszal és vadkovászos házi kenyérrel

Ha lenne himnusza a töltött káposztának, ez lenne az: kacsakolbásszal, tejfölhabbal - és egy szelet házi kovászos kenyérrel, amiért forradalom törne ki vidéken.

5 290 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

FŐÉTELEK

Rántott borjúmáj zöldborsós rizottóval

5 490 Ft

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

Göcseji áfonyás szarvaspörkölt pirított dödöllével



5 980 Ft

Vadító zalai étel, a tájegység legnépszerűbb köretével, a burgonyával készült dödöllével, amit cinke, gánca, sterc vagy zsámiska néven is ismerhetnek.

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

6 290 Ft

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

Bélszínsteak bourguignon-mártással, parmezános parászburgonyával



9 490 Ft

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

Pirított vaddisznószűz vargányás rigattonival és házi aszalt paradicsommal

6 190 Ft

A vaddisznó ínycsiklandó íze és a szűzlány zavara - így lesz belőle fejedelmi lakoma, egy olasz csótésztával.

Grillezett lazacderék mogyorókrusztában édesburgonyapürével és fokhagymás mangolddal



6 590 Ft

Ez aztán egy derék lazac! Mogyoróban sült úriember, fokhagymás mangolddal a karján.

Kárpáti fogasfilé gombával, rákkal és sült polentával

6 590 Ft

Kabátot a fogasra, fogast a gyomorba! Nálunk ez a sorrend, kérjük nem megcserélni!

Grillezett kérges kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával



5 980 Ft

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!

Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival



5 290 Ft

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



Bélszínsteak bourguignon-mártással,
parmezános parászburgonyával



Pirított vaddisznószűz vargányás rigattonival
és házi aszalt paradicsommal



Grillezett lazacderék mogyorókrusztában
édesburgonyapürével és fokhagymás mangolddal



Kárpátifogasfilé gombával, rákkal és sült polentával



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

(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

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



VarjúMama aranygaluskája vaníliásodóval



Császármorzsza házi baracklekvárral



Pisztáciás málnaszelet málnahabbal



Mandarinos étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

DESSZERTEK

VarjúMama aranygaluskája vaníliasodóval

24 karátos édesség VarjúGazdánk az Engelhardt Dióbirtok legízletesebb dióival.



2 590 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

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



2 690 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

A magyar desszertek koronázatlan királynője könnyű piskótával, lágy vaníliakrémmel és isteni csokoládéöntettel!

2 590 Ft

Császármorzsa házi baracklekvárral

I. Ferenc József kedvenceként lett népszerű az Osztrák-Magyar Monarchia területén „Kaiserschmarrn” néven, ami aztán szó szerinti fordításban császármorzsaként lett a mi nagy favoritunk.

2 890 Ft

Pisztáciás málnaszelet málnahabbal

Pisszt! Sógunk egy titkot: a pisztácia és a málna titokban régóta egy pár.

2 690 Ft

Mandarinós étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

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



2 790 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)</i>	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft

DILMAH TEA

1 390 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

Mangós Matcha Latte

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

1 490 Ft

ÉTKEZÉS UTÁN – KÁVÉ MELLÉ

Fig Whiskey

(whiskey, Bisetti fügelikőr, liofilizált füge, rozmarin)

Fűgés, mediterrán érzés a whiskey kedvelők részére.

3 790 Ft

Banana Colada

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

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

3 890 Ft

El Patron

(Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

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

4 390 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Soproni

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

Edelweiss búzasör

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Mort Subite Kriek

1 390 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

4 590 Ft *(1 l)*

(belga meggyes sör)

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

990 Ft *(0,33 l)*

Gösser Natur Zitrone

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)*

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

2 390 Ft *(0,33 l)*

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

2 490 Ft *(0,33 l)*

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

2 490 Ft *(0,33 l)*

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

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

2 290 Ft *(0,33 l)*

Heineken 0.0%

990 Ft *(0,33 l)*

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

1 290 Ft *(0,25 l)*

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	(1860 óta változatlan receptúrával, több, mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)	1 490 Ft (4 cl)
Amaro Camati	(Mandulafa, keserű narancs, kína, mentol és tárncs kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)	2 290 Ft (4 cl)
Aperol	(Narancs, rebarbara, kína felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)	2 290 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)	2 790 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP	(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatis párlat.)	3 490 Ft (4 cl)

VODKA

Absolut Blue Vodka		(4 cl) 1 490 Ft
Eiko Handcrafted Vodka	(Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, 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

El Jimador Tequila Blanco	(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)	(4 cl) 1 890 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 főzdejében 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)



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

1 690 Ft

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

1 990 Ft

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

1 990 Ft

Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs 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

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

2 590 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

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

3 290 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Írország

Jameson	(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)	1 790 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve	(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon-, és sherryhordóban érlelt whiskey.)	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 Oloroso Sherry hordókban.)	3 290 Ft

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland	(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)	2 980 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.)	3 490 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.)	3 890 Ft

Skandinávia

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

USA

Makers Mark / Kentucky *(A legnépszerűbb bourbon, könnyed és jóivású.)* 1 980 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.)* 2 390 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.)* 3 980 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca / Puerto Rico	1 390 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.)	1 890 Ft
Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)	2 650 Ft
Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász hújának kipréselt leve, Guatemalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)	2 890 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszról fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	2 980 Ft
Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)	3 490 Ft
Planteray PXXO / Barbados (Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.)	3 490 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.)	3 490 Ft

LIKŐR, KESERŰ

Baileys

(4 cl)

1 590 Ft

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



1 590 Ft

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

1 690 Ft

Jägermeister

1 590 Ft

Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista

1 790 Ft

Unicum Orange

1 790 Ft

Limoncello 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



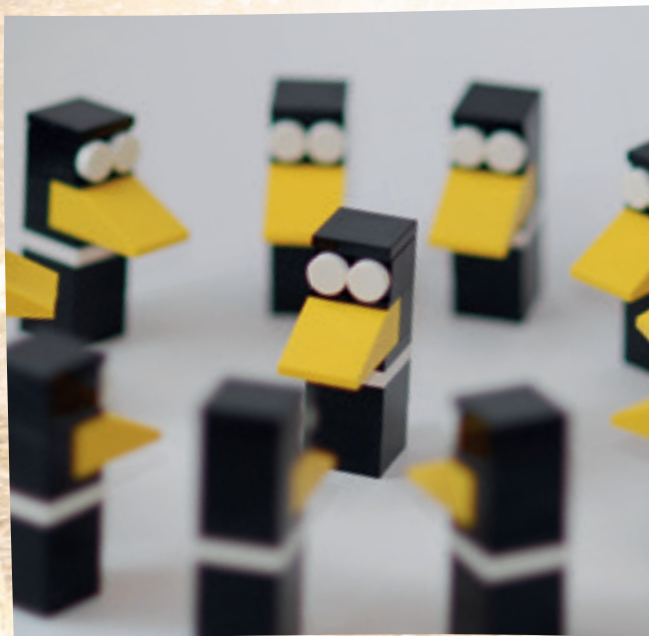
VarjúPapa chilikrém



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