



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 házias 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

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.

2 190 Ft



Bodzás-mentás fröccs

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

2 190 Ft

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

Könnyed karibi rum találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.

2 980 Ft

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

3 290 Ft

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

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

3 290 Ft

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

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

3 290 Ft

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

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

3 290 Ft

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

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

3 490 Ft

VARJÚSÁG!

Pezseggj velünk egész nyáron!



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEI

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

3 290 Ft

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

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

3 780 Ft

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

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

3 980 Ft

Méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.

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

4 490 Ft

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

VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol
vermutok világából!



VERMUTERIA / VAKVARJÚ VERMUT BÁR

- Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország (8 cl) 1 890 Ft
Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vermut szegfűszeg, koriander, vanília, fahéj, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával.
- Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország (8 cl) 1 990 Ft
Jellegzetes galíciái növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol likőrbor.
- Canone Occidentale Vermouth di Torino Superior Extra Dry / Torino, Olaszország (8 cl) 3 290 Ft
Cortese szőlőlevéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.
- Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország (8 cl) 3 290 Ft
Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos bor alap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.
- Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, Per Se Aperitivo, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjruúd, csillagánizs) 3 390 Ft
Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.
- Il Giardino Fizz (Canone Occidentale Vermouth di Torino Superior Extra Dry, Thomas Henry Pink Grapefruit, kakukkfű, pink grapefruit) 3 390 Ft
Hamisítatlanul mediterrán, gyógynövényes kert bodzával, kakukkfűvel és a grapefruit-szóda pezsgésével a pohárban.
- Bicicletta (Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth, Aperol, szóda, narancs, olíva) 3 490 Ft
Az ikonikus Americano koktél frissítő, mediterrán verziója Aperollal, édes spanyol vermuttal, szódával.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 190 Ft

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



Körtés-zsályás alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

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

Driver Spritz – Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 890 Ft

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

Lemon Tea Spritz – Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 190 Ft

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

Baby Bellini – Frissítő édes őszibarackos-licsis pezsgőkocktél

3 190 Ft

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

Galícia Garden

3 190 Ft

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

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, galagonya 2 990 Ft
Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.
- Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 590 Ft
Egy verhetetlen, könnyed, friss és gyümölcsös Gin-Tonik. Vénarancs, barack egy hatalmas kehelyben!
- Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonic, füge, kakukkfű 3 690 Ft
Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal. Egy igazán különleges ízélmény!
- June by G'Vine Royal Pear & Cardamom, Match Mediterranean tonik, körteszelet, kardamom 3 890 Ft
Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása frissítő zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.
- Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, Match Floral Tonic, málna, kakukkfű 3 980 Ft
Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.
- Gin Mare Capri & J. Gasco cseresznyés Tonic, meggy 3 980 Ft
A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.
- Puerto de Indias Diamond White Strawberry, Match Floral Tonic, friss eper, boróka 3 980 Ft
Egyedi fehér eper, jázminvirág, és acai bogyó édesen virágos és gyümölcsös íz kombinációja.
- Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus, Le Tribute Olive limonádé, citrom peel, kapribogyó, rozmaring 3 980 Ft
Citrusos sós adriai gin, barcelonai olívabogyós ginnel párosítva. Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!



HÁZI 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.



Bodzás-uborkás limonádé

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



Körtés-gyömbéres limonádé

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



Epres-rebarbarás limonádé

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

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)



Áfonyás-levendulás limonádé

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

Mangós-kókuszos limonádé

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

HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 590 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.

HÁZI TEÁK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

Red Berry Ice Tea

Kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült főzet gurulós piros bogyós gyümölcsszemekkel.



Fresh Mint Ice Tea

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

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

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

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

890 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



BlindCrow



Mango Mojito



ÜDÍTŐK

Blinderow Family Drinks - Cola Yuzu

Yuzu - japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.

890 Ft (0,33 l)

Blinderow Family Drinks - Hop Tonic

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

890 Ft (0,33 l)

Blinderow Family Drinks - Mangó Mojito

Mangó püré, frissítő menta szódával felspriccelve

890 Ft (0,33 l)

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

850 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic - Cseresznyés

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin tonik - Marula

950 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik - Pink Grapefruit

950 Ft (0,2 l)

Le Tribute tonic - Olive limonade

1 290 Ft (0,2 l)

Match tonic - Mediterranea, Floral

1 490 Ft (0,2 l)

Cappy

narancs, alma, ananász, őszibarack

950 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

950 Ft (0,25 l)

Scuba Kombucha - Barack - Zöldtea

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

1 290 Ft (0,33 l)

ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!

Kacsamájmousse bodzazselé alatt, barackchutney-val és kaláccsal

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

Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját.

VarjúGazdánk, Göcse Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.



4 980 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteakje friss zöldségekkel, 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

VakVarjú csippentés házi focacciával:

erdélyi padlizsánkrém, kápiapaprikás humusz, lágy kecskesajtkrém

Kápiával megbolondított csicseriborsókrémet, a görög mitológiában az istenek

eledelének számító kecsketejéből készült lágy sajtkrémet és füstös padlizsánkrémet

rejt fadobozunk. Házilag készült, olívaolajos focacciánkkal kínáljuk.

Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!



3 980 Ft

Tigrisrák fokhagymás-chilis vajmártásban, focacciával

Ázsia egyik legnépszerűbb előétele elképesztő illattal érkezik az asztalhoz,

hozzá tökéletes kiegészítő lesz a pikáns vajmártás és a méltán népszerű

olasz lepénykenyér.

4 190 Ft

Kemencében sült velőscsont zöldfűszeres morzsával,
pirítóssal és savanyított lilahagymával

Mi is megénekeljük a velőscsont dicséretét! Csapkodja bátran jobb kezével a balt,

amíg a pirítóssal megérkezik, hiszen mint azt tudjuk, ilyenhez a zsemlye

nem egészen alkalmas. - Tejmentes fogás



3 980 Ft



Kacsamájmouse bodzazselé alatt, barackchutney-val és kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteakje friss zöldségekkel,
vadkovászos házi kenyérrel



VakVarjú csipentés házi focacciával, erdélyi padlizsánkrém,
kápiapaprikás humusz, lágy kecskesajtkrém



Kemencében sült velőscsont zöldfűszeres morzsával,
pirítóssal és savanyított lilahagymával



VARJÚSÁG!

Hideg kovászos uborkakrémleves füstölt lazaccal,
kapos joghurttal és capribogyóval

LEVESEK

Tyúkhúsleves húsával, julienne zöldségekkel és házi tésztával



2 890 Ft

*„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 nagyon igaza volt! – Tejmentes fogás*

Zöldborsóleves daragaluskával



2 690 Ft

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

Hideg kovászos uborkakrémleves füstölt lazaccal,
kapos joghurttal és capribogyóval



2 790 Ft

Kapjon reá, mint a gyerekdalban a róka az uborkára! Amíg megérkezik asztalához, el is dúdolhatja: „Kis kertemben uborka, reákapott a róka...”

Csupros gulyásleves vadkovászos házi kenyérrel



3 290 Ft

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



Csirkepaprikás tojasos galuskával, tejfölhabbal, szívсалátával és ecetes dresszingsel



Kijevi jércemell sült zelleres burgonyapürével citrusos rukkola-salátával



Érlelt sonkával bordírozott szűzderék lecsókrémmel, zöldborsós kacsamájraguval és chips burgonyával



Kímélve sült vaddisznógerine édesburgonya gratinnal, baconba tekert zöldspárgával és áfonyás pecsenyeszafittal

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Cézár saláta grillezett csirkemellel és parmezán forgácsal

Érezze igazi cézárnak magát, és élvezze a finom ízek harmóniáját!

5 690 Ft

Csirkepaprikás tojásos galuskával, tejfölhabbal, szívсалátával és ecetes dresszingsel

Hamisítatlan magyar remekmű, amit a Fajsi Paprikamanufaktúra

100%-ban magyar paprikájával teszünk igazán tökéletessé!



5 490 Ft

Kijevi jércemell sült zelleres burgonyapürével citrusos rukkola-salátával

Pryvit! Dlya vashoho zdorov'ya! Gyorsan nézze meg mit jelent ez magyarul, amíg asztalához ér a fogás!

5 390 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 fánki!



6 690 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

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



panírral is
kérhető

5 490 Ft

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék lecsókrémmel,
zöldborsós kacsamájraguval és chips burgonyával

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



5 890 Ft

Malacpofa „brassói” újbungonyával, sushi-gyömbéres uborkasalátával

Volt pofánk a klasszikus brassóira új köntöst adni, és ami biztos: nem kell malacunknak a gyömbér és az uborka miatt pirulnia! - Tejmentes fogás



5 490 Ft

Kímélve sült vaddisznógerinc édesburgonya gratinnal, baconba tekert
zöldspárgával és áfonyás peccsenyesafttal

Hosszú sorokat írhatnánk arról, miért ez az egyik legfinomabb fogásunk. De ettől most megkíméljük... A vaddisznógerincnél ez már bevált!



6 490 Ft

FŐÉTELEK

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

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

6 590 Ft

Bélszínsteak bourguignon-mártással, parmezános parázburgonyával

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



9 790 Ft

Tonhalsteak szezámkéregben sütvé, mangós-gránátalmás bulgursalátával és thai curry dip-pel

Oly könnyű ez a fogásunk, hogy TONnányit meg lehetne enni belőle! Tejmentes fogás



6 790 Ft

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével

A paraj bébi, a rák tigris, de a fokhagyma, na az ízig-vérig magyar!

5 690 Ft

Grillezett lazacderék gránátalmás kuskusz salátával avokádós mangó salsával

Ez aztán egy derék lazac! Latinos temperamentumú, aki bármikor elvarázsol egy tüzes salsával!



6 590 Ft

Lávakövön sült fogasfilé skordáliával és fetás szőlősalátával

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



6 390 Ft

Grillezett kérges kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!



5 980 Ft

Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival

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



5 290 Ft



Konfitált marhanyak vadasan,
házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival



Grillezett lazacderék gránátalmás kuskusz salátával
avokádós mangó salsával



Béliszínsteak bourguignon-mártással,
parmezános parászburgonyával



VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek!
Vár a gyereksarok!



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 950 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacskák burgonyapürével)



Macskafogó

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



Madártej citrusos hablabdákkal



Túrógombóc puszedlis tejföllel



Baszk sajtorta eperraguval



Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

DESSZERTEK

Madártej citrusos hablabdákka

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



2 690 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögös túrójából, ízig-vérig hazai tejből, tradicionális módon, tartósítószer nélkül készül.

Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!



2 790 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

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

2 690 Ft

Baszk sajtorta eperraguval

Gazta tarta - ez nem gaz tortát jelent, hanem baszk nyelven a sajtortát. És náluk az eper is marrubia. Így lesz tökéletes az ízharmonia!



2 890 Ft

Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val
mandulás morzsával

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



2 890 Ft

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Presszó kávé <i>(testes, rövid és erős)</i>	750 Ft
Doppio Espresso	1 350 Ft
Ristretto	750 Ft
Macchiato <i>(presszó kis tejjel)</i>	750 Ft
Hosszú kávé <i>(presszó hosszan felengedve)</i>	750 Ft
Cappuccino <i>(krémesen lágy presszókávé habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	950 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto kávé forró tejjel és tejjel)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Latte macchiato <i>(presszó sok-sok tejjel)</i>	1 050 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Bailey's mokka <i>(presszó, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 550 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 650 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft

Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!

www.dobaycukraszda.hu



VARJÚSÁG!

Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!

MATCHA ITALOK

Matcha Latte

(Forró, tradicionális japán matcha tea zabtejjel.)

1 190 Ft

Mangós Matcha Latte

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

1 490 Ft

DILMAH TEA

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

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

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 390 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

1 490 Ft (0,3 l)

1 980 Ft (0,5 l)

3 890 Ft (1 l)

Soproni

1 290 Ft (0,3 l)

1 790 Ft (0,5 l)

3 590 Ft (1 l)

Paulaner Original Münchener Hell lager

1 590 Ft (0,3 l)

2 190 Ft (0,5 l)

4 190 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)
Soproni Citrus Szüretlen Lager	990 Ft (0,33 l)
NOAM <i>(Bajor szüretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)</i>	1 980 Ft (0,33 l)
Monyó Brewing gluténmentes IPA <i>(Könnyed Ipa aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szüretlen barna sör.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)
Budaprés Cider Komlós 2023 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	990 Ft (0,33 l)
Gösser Natur Zitrone	990 Ft (0,33 l)
Estrella Damm Lemon <i>(Legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 290 Ft (0,25 l)
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(Alkoholmentes felsőerjesztésű sör.)</i>	2 290 Ft (0,33 l)

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	<i>(1860 óta változatlan receptúrával, több mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)</i>	1 490 Ft (4 cl)
Amaro Camati	<i>(Mandulafa, keserű narancs, kínafa, mentol és tárnic kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)</i>	2 290 Ft (4 cl)
Aperol	<i>(Narancs, rebarbara, kínafa felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)</i>	2 490 Ft (8 cl)
Amaro Santoni	<i>(Kínai rebarbarával, íriszvirággal, olajfa levelével, és további 31 féle fűszernövény áztatásával készült illatos toszkán gyomorkeserű.)</i>	2 590 Ft (4 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	<i>(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával, és mangóval.)</i>	2 690 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	<i>(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)</i>	2 890 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP	<i>(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	3 490 Ft (4 cl)

VODKA

Absolut Blue Vodka		(4 cl) 1 490 Ft
Grey Goose Original	<i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	2 980 Ft
Beluga Noble	<i>(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)</i>	3 150 Ft
Meili vodka by Jason Momoa	<i>(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával. „Világ Legjobb Vodkája” TAG Global Spirits Awards 2024.)</i>	3 490 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

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

2 980 Ft

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

2 980 Ft

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

3 980 Ft

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

3 980 Ft

GIN

(4 cl)



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

1 690 Ft

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

1 990 Ft

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

2 290 Ft

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

2 290 Ft

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

2 690 Ft

Puerto de Indias Diamond *(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)* 2 980 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

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus *(Tengerpartot idéző ásványos-sós kordy Montenegróból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 390 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 2 980 Ft

Kilchoman Mahir Bay / Islay *(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s és Oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)* 3 490 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon- és sherry-s hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 3 690 Ft

Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximénez sherry-s és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 3 890 Ft

Írország

Jameson <i>(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)</i>	1 890 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon- és sherryhordóban érlelt whiskey.)</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 Oloroso Sherry hordókban.)</i>	3 290 Ft

USA

Makers Mark / Kentucky <i>(Prémium kategóriás whisky egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)</i>	1 980 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)</i>	2 090 Ft
Buffalo Trace Bourbon / Kentucky <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)</i>	2 490 Ft

Japán

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 390 Ft
Hibiki Japanese Harmony <i>(A három legjobb Japán whiskylepárló válogatott maláta- és gabona whiskyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whisky.)</i>	3 980 Ft

RUM, RUMLIKŐR

(4 cl)

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

1 490 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

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

2 650 Ft

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

2 980 Ft

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

3 590 Ft

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

3 590 Ft

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

3 850 Ft

BRANDY, KONYAK

Metaxa 5*

(4 cl)

1 190 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

(4 cl)

Bailey's

1 690 Ft

Jägermeister

1 790 Ft

Unicum

1 790 Ft

Unicum Szilva

1 790 Ft

Unicum Barista

1 790 Ft

Unicum Orange

1 790 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 790 Ft

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

1 980 Ft

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

2 190 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



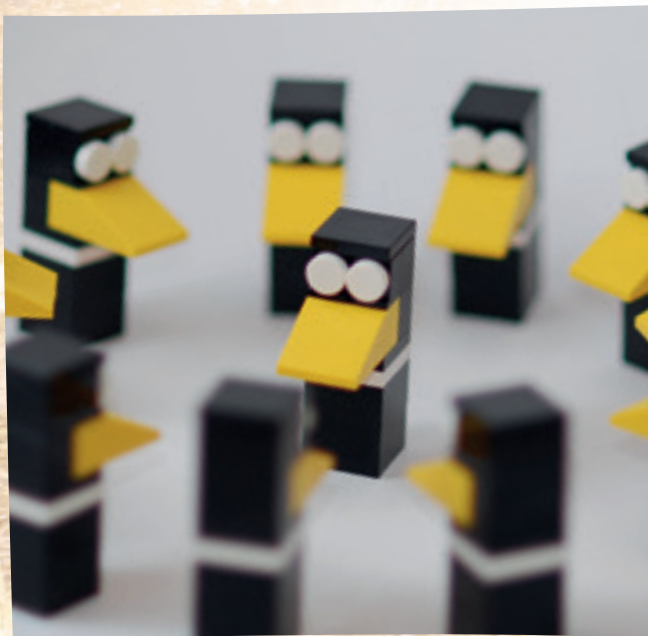
VarjúPapa chilikrém



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 és az áfát.

További felárat nem számítunk fel, a borralalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

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

Ételeink allergén összetevőiről részletes tájékoztatást tartalmazó dokumentum éttermünkben rendelkezésre áll.

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

A környezettudatos működés jegyében alapértelmezetten nem használunk szívószálat.

Ha azonban szeretnél, természetesen örömmel biztosítunk számodra.

www.vakvarju.com