
Vak Varjú
étterem

KEDVES VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

Újbudai fészkünk 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 felejtsük 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!


VARJÚSÁG!
Kóstolja meg forró téli italainkat!

VAKVARJÚ „HÜTTE”, AVAGY FORRÓ TÉLI ITALOK

Meleg almás-gyömbéres limonádé — 1 590 Ft

Almalé gőzölve, citrusokkal és gyömbérsziruppal megbolondítva.



Meleg narancsvirág-fahéj limonádé — 1 590 Ft

Gubi Kapitány narancsvirág szörpje gőzölve, lédús citrusokkal és illatos fahéjjal bolondítva.

Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé — 1 590 Ft

Szűretlen szilvalé citrusokkal és illatos szegfűszeggel forralva.



Rosso Toddy — 2 390 Ft

Prémium vörös vermut, Gubi Kapitány narancsvirág szörpje és friss citromlé melengető fúziója, szegfűszeggel megbolondítva.

Aperol Punch — 2 690 Ft

Klasszikus Aperol almalével és illatos téli fűszerekkel felforralva. A nyár kedvence hűvösebb napokra.

Kókusz Grog — 3 290 Ft

Kókuszos rum, édes ananászlé és friss citromlé, felmelegítve hozza el a karibi hangulatot.

SPRITZ BÁR



Málnás roséfröccs — 2 290 Ft

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



Bodzás-mentás fröccs — 2 290 Ft

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

Cuba Libre Yuzu (BlindCrow Cola Yuzu, érlelt rum, liofilizált lime) — 2 980 Ft

Könnyed karibi rum találkozása a japán citromos kézműves kólánkkal.

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco) — 3 290 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

Limoncello Spritz (Santoni Limoncello, Prosecco, szóda, citrom, friss bazsalikom) — 3 290 Ft

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

Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, narancslé, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjrúd, csillagánizs) — 3 390 Ft

Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.

Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa Aperitivo, MATCH Floral Tonic, szóda, lime, menta) — 3 490 Ft

Vérnarancs, mangó és acai bogyó fúziója: egy selymesen gyümölcsös, szódával pezsgővé varázsolt különlegesség.

Paloma Spicy (Tequila blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, gyömbérszirup, liofilizált lime, kakukkfű, bükkfán füstölt só) — 3 490 Ft

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



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEK

Mojito Mangó Eau de Lime (BlindCrow Mango Mojito, érlelt rum, Angostura, menta, lime parfüm) *Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mangó-mojito kraft szódánkkal, lime permettel.*	3 290 Ft
Strawberry Margarita (tequila, narancslikőr, limelé, eperpüré, kardamomhab) *Friss, epres, tequilás koktélklasszikus, amit kis kardamomhab tesz igazán különlegessé.*	3 780 Ft
Crownstar Martini (vodka, vanílialikőr, maracujapüré, maracuja, bodzapezsgő) *A méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.*	3 980 Ft
Negroni Sfumato (Banhez Mezcal, Cocchi Storico Vermouth, Bitter Terza, friss narancs) *Különleges Negronink „füstös” csavarral, klasszikus rosso vermutból, rebarbarás gyógynövénylikőrből és kézműves mezcalból.*	4 490 Ft

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs — 2 290 Ft

Alkoholmentesített rozébor, Gubi Kapitány eperszörpje, eperdarabok és friss bazsalikom.



Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs — 2 290 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, sárgabarackszirup, aszalt barack és friss rozmaring.

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.

Galícia Garden — 3 290 Ft

Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordés 0,0 % alkoholmentes galíciai gin & MATCH Floral Tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.

L'Antidote Spritz — 3 490 Ft

Kirobbanóan gyógynövényes és frissítő spritz, alma- és szőlőalapú pezsgő, fűszeres vermut és enyhén kesernyés tonik tökéletes játéka.

Negroni Free — 3 290 Ft

Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Undone Not Vermouth alkoholmentes vermut, Nordés 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Aperitivo.

Palomita – alkoholmentes Paloma koktél — 3 290 Ft

Alkoholmentes „tequilából" grapefruitszódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal.


VARJÚSÁG!
Válasszon alkoholmentes koktéljaink közül!

GIN & TONIC BAR

BlindCrow Gin, MATCH Mediterranean Tonic, narancs, boróka — 2 990 Ft
Vadon termő gyümölcsökkel és biofűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-fűszeres tonikkal megbolondítva.

Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack — 3 690 Ft
Könnyed, friss és gyümölcsös gin-tonik. Vérnarancs és barack egy hatalmas kehelyben!

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonik, füge, kakukkfű — 3 790 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 a 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, szárított citrom — 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, liofilizált eper, boróka — 3 980 Ft
Egyedi fehér eper, jázminvirág és acai bogyó édesen virágos és gyümölcsös ízkombinációja.

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 limonádéval párosítva. Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!


MATCH
TONIC
WATER
MATCH
TONIC
WATER

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.

Bodza-licsi limonádé
A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág és licsi szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.

Körtés-gyömbéres limonádé
A Full Natural 100% magyar körte- és gyömbérszörpjével készül, friss citrom-, lime és narancs juice-szal, szódával felengedve.

Meggy-kakukkfű limonádé
A Full Natural magyar meggy-, és Gubi Kapitány kakukkfű szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felspriccelve.

Epres-rebarbarás limonádé
A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerést elnyert magyar eperszörpjéből rebarbarapürével, friss citrom- és lime juice-szal, 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, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.

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


VARJÚSÁG!
Fedezze fel limonádéink új ízeit!

HÁZI SZÖRPÖK egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp zamatos málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Otello szörp gurulós szőlőszemekkel

Gubi Kapitány KisVarjaknak készített szörpjéből.

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK, JEGES TEÁK

Cappy *narancs, alma, ananász, őszibarack*	950 Ft *(0,25 l)*
FuzeTea *citrom, őszibarack*	950 Ft *(0,25 l)*

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*	790 Ft *(0,33 l)*	1 450 Ft *(0,75 l)*
Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*	890 Ft *(0,33 l)*	
Szóda	100 Ft *(0,1 l)*	

ÜDÍTŐK

BlindCrow Family Drinks – Cola Yuzu *Japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.*	890 Ft *(0,33 l)*
BlindCrow Family Drinks – Hop Tonic *Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.*	890 Ft *(0,33 l)*
BlindCrow Family Drinks – Mangó Mojitó *Mangópürés frissítő menta szódánk.*	890 Ft *(0,33 l)*
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic, Kinley Pink Tonic, Kinley Purple	850 Ft *(0,25 l)*
J. Gasco Tonic – Cseresznyés	950 Ft *(0,2 l)*
Thomas Henry Tonic – Pink Grapefruit	950 Ft *(0,2 l)*
Le Tribute Tonic – Olive Limonade	1 290 Ft *(0,2 l)*
MATCH Tonic – Mediterranean, Floral	1 490 Ft *(0,2 l)*



ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!
Előételeinket rendelheti gluténmentes pékáruval is!

Kacsamájmousse Tokaji borzselé alatt, akácmézes körtechutney-val és pirított foszlós kaláccsal — 4 980 Ft

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.

1, 3, 7, 12, 13

VarjúPapa tatárbeefsteakje hagymacsalamádéval, 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!

1, 7, 9, 10, 12

VakVarjú csippentés házi focacciával: erdélyi padlizsánkrém, céklás humusz, lágy gorgonzolakrém pirított dióval — 3 980 Ft

A legjobb kenegetőink lapulnak fadobozunkban. Házilag készült, olívaolajos focacciánkkal kínáljuk. Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!

1, 5, 7, 8, 12, 13

Hortobágyi húsos palacsinta — 3 980 Ft

Valójában ez az étel nem a Hortobágyról származik. Nevét az 1958-as Brüsszeli világkiállításra kapta. Nálunk a Fajszi Paprika Manufaktúra legkiválóbb édesnemesével fűszerezve.

1, 3, 7, 12, 13

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focacciával — 4 290 Ft

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

1, 2, 4, 14



Kacsamájmousse Tokaji borzselé alatt,
akácmézes körtechutney-val és pirított foszlós kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteakje hagymacsalamádéval,
vadkovászos házi kenyérrel



VakVarjú csippentés házi focacciával: erdélyi padlizsánkrém,
céklás humusz, lágy gorgonzolakrém pirított dióval



Hortobágyi húsos palacsinta

VARJÚSÁG!

Fokhagymakrémleves pirított tigrisrákkal
és wonton chipsszel



LEVESEK

Tyúkhúsleves húsával, julienne zöldségekkel és csigatésztával — 2 950 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 nagyon igaza volt!

1, 9, 13

Tárkonyos vaddisznó-raguleves vargányával és burgonyagombóccal — 3 190 Ft

A vaddisznó az erdőből érkezett, a vargánya mellé szegődött, a tárkony pedig rendet tett közöttük.

1, 7, 9, 12, 13

Gomba-consommé vargányás-ricottás raviolival és julienne zöldségekkel — 2 890 Ft

Gombatan kezdőknek VarjúGazdánk, Király István legízletesebb gombáiból: már egy kanál után megérti, hogyan „derítjük” fel a consommét, azaz a derített levest.

1, 3, 7, 9, 12, 13

Fokhagymakrémleves pirított tigrisrákkal és wonton chipsszel — 2 890 Ft

A kínai wonton és az Ázsiából érkezett tigrisrák fejest ugranak a magyar fokhagymatengerbe. Spoiler: imádták!

1, 2, 4, 6, 7, 12, 14

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 kenyerünk érkezik!

1, 9, 12



Grillezett csirkemell téli zöldséges quinoával, sült pak choi-jal



Rosé kacsamell sült túrófánkkal, körtechutney-val és diógrillázzsal



Érlelt sonkával bordírozott szűzderék lecsókrémmel,
zöldborsós kacsamájraguval és chipsburgonyával



Cordon Bleu burgonyapürével balzsamos rukkolasalátával

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!
A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Grillezett csirkemell téli zöldséges quinoával, sült pak choi-jal — 5 790 Ft
Kíno(a)san ügyeltünk arra, hogy a csirke mellett a zöldségek ne csak mellékszereplők legyenek.
9

Cordon Bleu burgonyapürével balzsamos rukkolasalátával — 5 490 Ft
A Ramsay Gordon, ez viszont Cordon! Nem blődség ez!
1, 3, 7, 12

Rosé kacsamell sült túrófánkkal, körtechutney-val és diógrillázzsal — 6 690 Ft
Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!
1, 3, 7, 8, 9

Ropogós kacsacomb alpesi sajtos krokettel és birsalmás párolt lilakáposztával — 6 290 Ft
A kacsa az alpesi sajttól tanult meg németül. Azóta csak annyit mond: „Wunderbar!”
1, 3, 7, 12

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával — 5 490 Ft
panírral is kérhető
Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű fehérkenyérmorzsáját öltötte magára.
1, 3, 10

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék lecsókrémmel, zöldborsós kacsamájraguval és chipsburgonyával — 6 190 Ft
Eme malacleány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája és annak a mamája, és annak a...
1, 12, 13

FŐÉTELEK

Malacpofa „brassói” újburgonyával, sushi-gyömbéres uborkasalátával — 5 490 Ft

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

1, 3, 6, 9, 10, 12, 13

Birkapörkölt petrezselymes burgonyával, savanyított minidinnyével és házi vadkovászos kenyérrel — 5 890 Ft

Birkatürelem kell egy jó pörkölthöz. Szerencsére ebből nálunk nem volt hiány.

1, 7, 12, 13

Kímélve sült vaddisznógerinc édesburgonya-gratinnal, áfonyás pecsenyeszafttal és párolt vadbrokkolival — 6 490 Ft

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

1, 3, 6, 7, 9, 10

Bélszínsteak mustármagos krémsajttal, lyoni hagymával, édesburgonyakrémmel és cukorborsóval — 9 490 Ft

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

1, 7, 9, 10, 12

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal — 6 590 Ft

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

1, 3, 7, 9, 10, 12

Van még ám főételünk, lapozzon!



Kímélve sült vaddisznógerinc édesburgonya-gratinnal,
áfonyás pecsenyeszafttal és párolt vadbrokkolival



Bélszínsteak mustármagos krémsajttal, lyoni hagymával,
édesburgonyakrémmel és cukorborsóval



Szent Péter-halfilé zöldfűszeres pankómorzsában sütve,
erdei gombás rizottóval és parmezánforgáccsal



Sült kérges kecskesajt, aszalt sárgabarackos pirított magvakkal,
friss zöldsalátával és fügés balzsamecettel

FŐÉTELEK

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébiparajos tagliatellével — 5 690 Ft

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

1, 2, 3, 7



Grillezett lazacderék céklás zellerpürével, pirított kelkáposztával és pörkölt törökmogyoróval — 6 590 Ft

Ez aztán egy derék lazac! Egy édesen elpiruló úriember.

4, 5, 7, 8, 9

Szent Péter-halfilé zöldfűszeres pankómorzsában sütve, erdei gombás rizottóval és parmezánforgáccsal — 5 890 Ft

Szent Péter ezúttal nem az esernyőjét hozta, hanem egy igazán jó fogást.

1, 3, 4, 7, 12



Sült kérges kecskesajt, aszalt sárgabarackos pirított magvakkal, friss zöldsalátával és fügés balzsamecettel — 5 980 Ft

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!

5, 7, 8, 10, 11, 12

Vegán töltött káposzta fokhagymás vegaföllel — 5 390 Ft

Nincs mit takargatnunk: ebben a vagány vegán fogásban egy falatnyi húst sem rejt a káposztalevél!

GYERMEKMENÜK *(120 cm alatt)*

Danny DeVito ajánlásával — egységesen: 3 950 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:
1, 3, 9



Csibefutam 1, 3
(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence 1, 3, 7, 9
(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence 1, 2, 3, 4, 7
(halrudacskák burgonyapürével)

Macskafogó 1, 3, 7
(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta 12	890 Ft
Tejfölös uborkasaláta 7, 12	980 Ft
Csípős almapaprika 10, 12	890 Ft
Kis kevert VakVarjú saláta 10, 12 *Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszinggel*	1 690 Ft



Túrógombóc puszedlis tejföllel



VakVarjú klasszik somlói galuska



Meggyes-mákos desszert meggyöntettel, roppanós mákmorzsával



Sóskaramell-gyűrű mogyorós ropogóssal, sós linzerrel, körtével

DESSZERTEK

Császármorzsa házi baracklekvárral — 2 690 Ft

A legenda szerint még Ferenc József császár is rajongott érte.
Mi nem koronát teszünk rá, csak egy jó adag házi baracklekvárt.

1, 3, 5, 7

Túrógombóc puszedlis tejföllel — 2 790 Ft



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

1, 3, 7

VakVarjú klasszik somlói galuska — 2 590 Ft

Nem kell neki korona: a somlói galuska régóta elfoglalta helyét
a magyar desszertek trónján.

1, 3, 6, 7, 8, 12

Sóskaramell-gyűrű mogyorós ropogóssal, sós linzerrel, körtével — 2 890 Ft

A sóskaramell-gyűrű már felkerült erre a házasságra:
éljen a mogyoró és a körte édes frigye!

1, 3, 5, 6, 7, 8

Meggyes-mákos desszert meggyöntettel, roppanós mákmorzsával — 2 790 Ft

Mákja volt a meggynek, hogy ilyen csodás párt talált magának!

6, 7, 8

Áfonyás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val, mandulás morzsával — 2 890 Ft



Ne mondja, hogy tele a hasa, ezt még mousse-áj megkóstolnia!

3, 6

KÁVÉK, MATCHA, FORRÓ ITALOK

Espresso	750 Ft
Dupla Espresso	1 350 Ft
Ristretto, Macchiato, Hosszú kávé	750 Ft
Cappuccino	950 Ft
Latte macchiato *(espresso sok-sok tejhabbal)*	1 050 Ft
Flat white *(dupla ristretto forró tejjel és tejhabbal)*	1 450 Ft
Wiener Melange *(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)*	1 150 Ft
Ír kávé *(hosszú kávé, ír whiskey, tejszínhab)*	1 550 Ft
Bailey's mokka *(espresso, Bailey's, csoki, habos tej)*	1 550 Ft
Jegeskávé *(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)*	1 550 Ft
Forró csokoládé *(Fehér csokoládé, cukormentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)*	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft
Matcha Latte zabtejjel	1 190 Ft
Mangós Matcha Latte zabtejjel	1 490 Ft

DILMAH TEA

1 390 Ft

Earl Grey *(bergamott ízesítésű fekete tea),* Ceylon Green Tea *(ceyloni prémium zöld tea)*
Marokkói menta *(mentaleveles zöld tea),* Erdei gyümölcs *(áfonya-gránátalma mix)*
Csipkebogyó-hibiszkusz tea


Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!
www.dobaycukraszda.hu
VARJÚSÁG!
Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!



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 *(belga meggyes sör)*	1 390 Ft *(0,25 l)*	1 890 Ft *(0,4 l)*	4 590 Ft *(1 l)*

ÜVEGES SÖRÖK, CIDER (0,33 l)

Heineken	990 Ft
Soproni Citrus Szűretlen Lager	990 Ft
Moritz Epidor *(Strong lager háromszorosan pörkölt malátával, gazdag karamellás és aszalt gyümölcsös jegyekkel Barcelona legrégebbi sörfőzdéjéből.)*	1 980 Ft
MONYO Brewing Gluténmentes IPA *(Könnyed IPA aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)*	2 490 Ft
Pannonhalmi Főapátság Dubbel *(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barna sör.)*	2 490 Ft
BudaPrés Cider – Birs 2024 *(Valódi birsalmával együtt préselt, különleges aromájú, harmonikus kisüzemi cider.)*	2 490 Ft

ALKOHOLMENTES SÖRÖK (0,33 l)

Heineken 0,0%	990 Ft
Gösser Natur Zitrone	990 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA	2 290 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem Meggyes	2 490 Ft
Paulaner Hefe Weissbier 0,0% *(alkoholmentes búzasör)*	1 790 Ft

ÉTVÁGYCSEPPEK, APERITIFEK

Campari Bitter *(A milánói kávéházak 1860 óta tartó, időtlen, rubinvörös klasszikusa. Titkos recept alapján készülő, karakteresen keserű, fűszeres és citrusos mesterműa tökéletes étvágygerjesztő és Negroni-alap.)* 1 590 Ft *(4 cl)*

Bitter Terza *(A „Modernkori Campari", kevesebb kesernyével, gazdag beltartalommal. Kézműves vörös bitter, 22-féle gyógynövény lágy, selymesen fűszeres és elegáns egyensúlyát nyújtja.)* 1 980 Ft *(4 cl)*

Amaro Montenegro *(Könnyed, citrusos karakterű bolognai gyomorkeserű. Narancshéjas, korianderes és teás jegyekben gazdag, lágyan édeskés tónusai miatt kiváló étvágygerjesztő.)* 1 980 Ft *(4 cl)*

Aperol *(A spritzkultúra ikonja; élénken narancsos, finoman rebarbarás és édeskésen kesernyés ízvilág.)* 2 490 Ft *(8 cl)*

Sarti Rosa Aperitivo *(Frissítő, gyümölcsös aperitivó szicíliai vérnaranccsal, maracujával és mangóval.)* 2 890 Ft *(8 cl)*

VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BÁR

(8 cl)

Miró Rosso Vermouth / Katalónia, Spanyolország *(Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vörös klasszikus több, mint 100 éves recept alapján. Mediterrán gyógynövények, rozmaring, kakukkfű és édeskömény tökéletes, édeskés-kesernyés egyensúlya.)* 1 980 Ft

Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország *(Jellegzetes galíciai növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol fehér likőrbor.)* 2 190 Ft

Canone Occidentale Vermouth di Torino Superiore Extra Dry / Torino, Olaszország *(Cortese szőlő levéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.)* 3 290 Ft

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország *(Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos boralap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.)* 3 290 Ft

VODKA

(4 cl)

Absolut Blue Vodka 1 490 Ft

Grey Goose Original *(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)* 2 980 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)* 3 150 Ft

Meili vodka by Jason Momoa *(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával készül. „Világ Legjobb Vodkája" TAG Global Spirits Awards 2024.)* 3 490 Ft

GIN

(4 cl)



BlindCrow 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 vérnarancs mellett oregánó, rozmaring, csipkebogyó és menta is fűszerezi ezt a kirobbanóan gyümölcsös gint.)* 2 190 Ft

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 290 Ft

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom *(Francia szőlőpárlat-alapú ginlikőr királykörtével és kardamommal infúzálva.)* 2 290 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír ginkülönlegesség 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 korty Montenegróból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 390 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

Mijenta Blanco Tequila *(Prémium tequila 100% kék Weber-agavéből. 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: föld alatti kemencében sütött agávéból, 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 agávéból, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)* 3 980 Ft

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

RUM, FŰSZERES RUM

(4 cl)

Abuelo Anejo Blanco / Panama *(2-3 évig tölgyfahordóban érlelt, majd aktív szenes szűréssel 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.)* 1 890 Ft

Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela *(Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)* 2 650 Ft

Rum Nation Meticho Coconut / Panama *(Bársonyos panamai rumalap érett kókusz, krémes karamell és lágy vanília trópusi harmóniájával.)* 2 980 Ft

Rhum Barbancourt 8 YO Five Stars / Haiti *(Friss cukornádléből, francia konyak-technológiával készült, rendkívül elegáns és gyümölcsös párlat.)* 3 190 Ft

Black Tot Finest Caribbean Rum / Guyana, Barbados, Jamaica *(Az egykori brit tengerészet receptje ihlette, teljesen cukormentes, testes, étcsokoládés, kávés és fűszeres prémium blendelt rum.)* 3 590 Ft

Planteray PXXO / Barbados *(Pedro Ximénez sherrys hordóban érlelt extra „öreg" karibi rum.)* 3 690 Ft

Botran Solera 18 / Guatemala *(Zacapa rum testvérpárlata, komplexebb ritkaság, amely 18 év ex-bourbon, újraégetett bourbon, Oloroso sherry és portói hordós Solera-érlelést kapott.)* 3 790 Ft

KONYAK, BRANDY, CALVADOS

(4 cl)

Milenario Solera Reserva Brandy / D.O. Jerez, Spanyolország *(Régi sherryhordókban, Solera-rendszerben 3 évig érlelt andalúz különlegesség, vaníliás, aszalt mazsolás és pörkölt mogyorós jegyekkel.)* 1 590 Ft

Hennessy VS Cognac / Cognac, Franciaország *(A világ legnépszerűbb, élénk, tölgyes, klasszikus konyakja.)* 2 390 Ft

Martell VSOP / Cognac, Franciaország *(Egy 1840 óta készített, komplex és elegáns konyak, melynek címkéje a Napkirály, XIV. Lajos előtt tiszteleg.)* 3 490 Ft

Christian Drouin Calvados VSOP / Normandia, Franciaország *(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, tölgyfahordóban érlelt aromatikus párlat.)* 3 490 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Jameson / Írország *(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 1 980 Ft

Maker's Mark / Kentucky, USA *(Prémium kategóriás whiskey egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)* 1 980 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee, USA *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 090 Ft

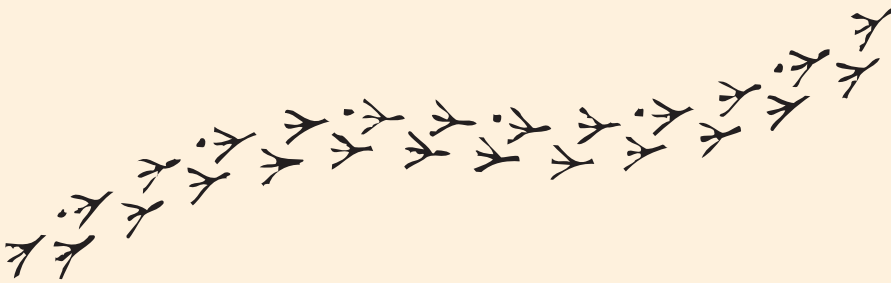
Glenmorangie Original 12 years / Highland, Skócia *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 2 980 Ft

Redbreast 12 years / Írország *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Oloroso sherryhordókban.)* 3 290 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside, Skócia *(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)*	3 690 Ft
Ardbeg An Oa / Islay, Skócia *(Újraégetett Pedro Ximénez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)*	3 890 Ft
Hibiki Japanese Harmony / Japán *(A három legjobb japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabonawhiskeyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)*	3 980 Ft

LIKŐR, KESERŰ

	(4 cl)
Bailey's	1 690 Ft
Jägermeister	1 790 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista, Unicum Orange	1 790 Ft
Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*	1 790 Ft
Tatratea Original 52% *(Teaalapú 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



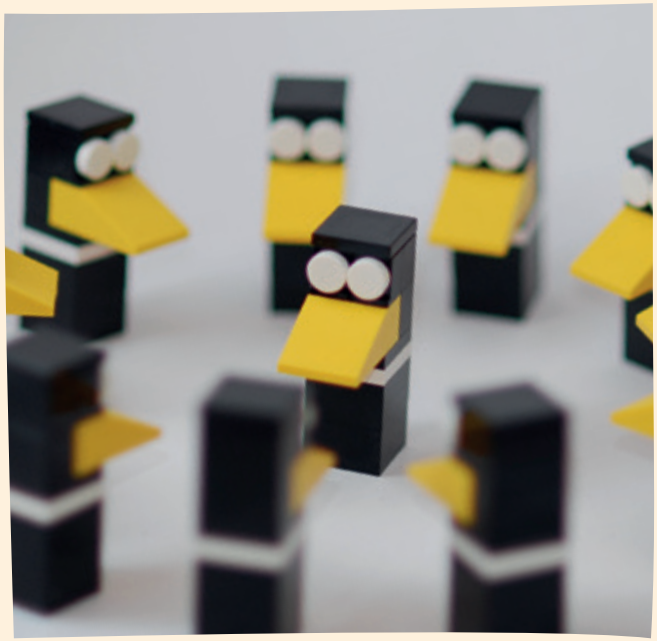
VakVarjú bögre



Táskatartó



VakVarjú zokni



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



Páros ajándékutalvány,
tökéletes minden alkalomra



Születésnapi
páros ajándékutalvány



Esküvős
páros ajándékutalvány



Csoportos
ajándékutalvány

ALLERGÉNEK

1 Glutént tartalmazó gabonafélék
2 Rákfélék
3 Tojás
4 Hal
5 Földimogyoró
6 Szójabab
7 Tej (laktózzal együtt)
8 Diófélék
9 Zeller
10 Mustár
11 Szezámmag
12 Kén-dioxid és szulfitok
13 Csillagfürt
14 Puhatestűek





hozzáadott gluténmentes étel



hozzáadott laktózmentes étel



vegetáriánus étel

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.

Vak Varjú étterem

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 étkek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz, kollégáink lelkes munkáját és az áfát.
További felárat nem számítunk fel, a borravalót pedig kedves Vendégeinkre bízzuk.

www.vakvarju.com