



Vig Marjú
étterem



KEDVES VENDÉGÜNK!

A pesti Duna-korzó közepén álló Vigadóban 2017 novemberében fészket rakott a VakVarjú színes, jókedvű és végletekig bohém új családtagja, a VígVarjú. Aki tudja, hogyan kell felhőtlenül mulatni, jókat enni, igazi magyar úr módjára átélni az „egyszer élünk” hangulatot. Egy új színfolt a magyar éttermek világában, ahol minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra megújuló finomságainkkal elkényeztessük a mulatni vágyó pesti publikumot, amelybe Ön is beletartozik.

És ha már jobban szeret majd nálunk (l)enni, mint otthon, akkor el is értük a célunkat!

Legyen a vendégünk, és vigadjon a Varjúval!



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

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

2 190 Ft



Bodzás-mentás fröccs

Fehérborral, a Spájz Szörp 100% hazai bodzaszörpjével 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

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

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

2 980 Ft

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

3 390 Ft

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

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

3 390 Ft

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

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

3 390 Ft

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

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

3 690 Ft

VARJÚSÁG!

Pezsegen velünk idén télen is!



VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol
vermutok világából!



VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BAR

Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország 1 990 Ft

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

Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország 2 190 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 3 490 Ft

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

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország 3 490 Ft

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

Vermouth Spritz (Nordés Blanco Vermouth, Per Se Aperitivo, Cava, szóda, fahéjszirup, liofilizált narancs, fahéjrúd, csillagánisz) 3 490 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) 3 490 Ft

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

Americano Classico (Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, szóda, narancspeel, citromcikk) 3 690 Ft

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

 Negroni Iberico (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Per Se Aperitivo, Bodegas Yzaguirre Rosso Vermouth, friss narancs) 4 590 Ft

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

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres - bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 190 Ft

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

Sárgabarackos - rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, aszalt barack, sárgabarack szirup és rozmaring.

Driver Spritz – Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

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

Lemon Spritz – Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

2 990 Ft

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

Epres Virgin Mojito

3 290 Ft

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

Galícia Garden

3 390 Ft

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

Negroni Free

3 390 Ft

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

Palomita – Alkoholmentes Paloma koktél

3 390 Ft

Alkoholmentes tequilából grapefruit szódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal



GIN & TONIC BAR

BlindCrow Gin, Barker & Quin Marula Tonic, narancs, boróka 3 290 Ft

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

Tarsier Oriental Pink Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 690 Ft

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

Knut Hansen Earl Grey & Bergamot, Thomas Henry Botanical Tonic, citromhéj, rózsabors, rozmaring 3 690 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 3 890 Ft

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

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J.Gasco cseresznyés tonic, füge, rozmaring 3 890 Ft

Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal.

Egy igazán különleges ízélmény!

Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic, eper, boróka 3 890 Ft

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

Gin Mare Capri & J.Gasco cseresznyés tonik, meggy, kakukkfű 4 190 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 4 190 Ft

Fűszeres, vagány olasz gin hibiszkuszos tonikkal és áfonyával.

Egy igazi mediterrán kaland!



...RMAI...
...KON...
...MAI...
...KON...

LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 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: 1 690 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: 1 690 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: 1 690 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)*

850 Ft *(0,33 l)*

100 Ft *(0,1 l)*



BlindCrow



Mango Mojito



ÜDÍTŐK

BlindCrow – Cola Yuzu

990 Ft (0,33 l)

Yuzuval-japán fűszeres citrommal ízesített „varrrjú kóla”.

BlindCrow – Hop Tonic

990 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

BlindCrow – Mangó Mojito

990 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

890 Ft (0,25 l)

J.Gasco Prémium Cseresznyés Tonic

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Marula Tonic / Barker & Quin Hibiscus Tonic

990 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik – Botanical, Pink grapefruit

990 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

950 Ft (0,25 l)

narancs, alma, ananász, őszibarack

FuzeTea

990 Ft (0,25 l)

citrom, őszibarack

Grante gyümölcslevek

990 Ft (0,25 l)

görögdinnye, fehér guava

ELŐÉTELEK

VígVarjú csippentés (oliva tapenád, kápiás fetakrém, erdélyi padlizsánkrém)



4 190 Ft

Ez nem előétel, ez diplomácia: olíva tapenád a mediterránumból, kápiás fetakrém a Balkánról, padlizsánkrém pedig Erdélyből. Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!

Hortobágyi palacsinta

4 190 Ft

A palacsinta húsimádó változata: ahogy lenn a délibábos Hortobágyon megálmodták.

Libamáj brûlée, fügechutney, szilva, dió

5 490 Ft

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a liba máját. Az ősz legízletesebb gyümölcseivel kínáljuk.

Bélszíntatár, dehidratált tojássárgája, marinált zöldségek, szarvasgombás aioli



5 390 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!

Tonhalevice, miso-dresszing, mangó, avokádó, koriander, fekete szezámm



4 890 Ft

Tonhal, mangó, avokádó... ha lenne párkereső profilja, mi bizony jobbra húznánk.



VígVarjú csippentés



Hortobágyi palacsinta



Libamáj brülée, fügechutney, szilva, dió



Tonhalcevice, miso-dresszing, mangó, avokádó,
koriander, fekete szezámm



VARJÚSÁG!

Zsályás-citromos bárányraguleves



LEVESEK

Zsályás-citromos bárányraguleves

*A bárányok hallgatnak. De nem azért, mert citromba haraptak...
Helyettük beszéljen ez a remek levesünk, amely önmagáért beszél!*



3 290 Ft

Gyöngytyúk consommé vele főtt húsával, cérnametélt, gyökérzöldségek, cukorborsó

A consommé „derített” erőleves. Mi gyöngyössel varázsolunk még jobb kedvet hozzá, elfogyasztása után a mosoly garantált.



2 980 Ft

Gulyásleves búbbal

Van, aminek nem lehet és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez a tésztakalap pedig a ráadás - mintha a leves is ünneplőbe öltözött volna.



3 290 Ft

Csicsókakrémleves körtével, sült csicsókával és pirított mandulával

A csicsókát a régiek földialmának hívták. Ez most egy luxus almás püré... csak levesnek álcázva. Körtével.



2 690 Ft



Grillezett bőrös cajun csirkemell, zöldséges quinoa, kókusztejes sárgarépa krém, radicchio, marinált sárga cékla



Rosé kacsamell sütőtökkel, gesztenyés nudli, birsalma-coulis, narancsos hoisin jus



Roston sült hizott libamáj, kalácspuding, fahéjas zellerpüré, zöldalmák, petrezselyem



Omlós sertésszűz, bakonyi mártás, tarhonya, pirított gombák, tejföl, bacon chips

FŐÉTELEK

Csirkepaprikás spätzle-vel, tejföl, savanyított uborka

5 490 Ft

Spéci bécsi spätzle deszkáról spatulával szaggatva a lobogó vízbe, majd leszűrve a tányérodra! A Fajsi Paprika Manufaktúrából érkező pirospaprikával készült, így már egyetlen falat után előnti a magyar életérzés!

Grillezett bőrös cajun csirkemell, zöldséges quinoa, kókusztejes sárgarépakrém, radicchio, marinált sárga cékla

Olyan ropogós bőrrel érkezik, hogy a szomszéd asztal is meghallja.



5 790 Ft

Rosé kacsamell sütőtökkel, gesztenyés nudli, birsalma-coulis, narancsos hoisin jus

6 890 Ft

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.

Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!

Roston sült hízott libamáj, kalácspuding, fahéjas zellerpüré, zöldalmák, petrezselyem

8 980 Ft

Ami serpenyőben serceg, az rossz nem lehet! Különösen ha egy illatozó libamájról van szó! A „körítés” édes meglepetés.

VígVarjú Schnitzel bécsi burgonyasalátával

Ahogy a VígVarjú Nagy Szakácskönyvben írva vagyon: friss hosszúkaraj ropogós, aranyló bundában, mellé pedig az osztrákok legkedveltebb burgonyasalátája, amihez a metélőhagymán kívül egy csepp ecetet és olajat adunk csupán.



5 890 Ft

Omlós sertésszűz, bakonyi mártás, tarhonya, pirított gombák, tejföl, bacon chips

6 390 Ft

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

Cigánypecsenye gesztelyi mangalicatarjából, ropogós Anna burgonya, kakastaréj, lecsóajvár, savanyított hagyma

7 590 Ft



A tarja gesztelyi, a taréj ropogós. VarjúGazdánk válogatott mangalicáiból

egy több mint 200 éve megálmodott és azóta is hódító körettel - az Anna burgonyával.

FŐÉTELEK

Konfitált báránycsülök, petrezselymes burgonyapüré, dijoni mustáros jus, mogyoróhagyma

A bárány itt nem béget, csak halkán suttog: 'kóstolj meg', miközben dijoniban illegeti magát.



7 690 Ft

Marhapofa vadasan szalvétagombóccal, sült színes répák, savanyított lilahagyma, tejföl, mustármag

Egy édes pofa, aki vadul érkezik, de garantáltan ellágyítja az ízével.



7 190 Ft

Rib-eye steak édesburgonyapürével, szezonális sült zöldségek

A rib eye steaket a vadnyugati cowboyoknak köszönhetjük. Ők már régen rájöttek, hogy a legjobb ízű hús a bordák körül található. Mi pedig megtaláltuk azt a magyar őstermelőt, aki a legjobb hazai szarvasmarhát hozza el nekünk Nádudvarról.



8 890 Ft

Bélszínsteak, fondant burgonya, fokhagymakrém, pirított erdei gombák, égetett hagyma

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



10 890 Ft

Tőkehalfilé kárpáti módra sült polentával, grillezett tigrisrák, pirított gombák

HALihó! HALlja meg minden HALandó, hogy tőkeHALunk HALlatlanul finom lett!

Élni-HALni fog érte!



7 390 Ft

Lazacsteak, édeskömény-velouté, fekete rizs, vadbrosskoli

Ez a lazac laza - de a tányéron komolyan veszi magát, bevadul a brokkoli láttán.



7 290 Ft

Grillezett kecskesajt kiskerti salátával, gránátalma és francia dresszing

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük.

Remekk lett!



6 290 Ft

Vegán céklás-csicseriborsós fasírt, kapros cukkini-velouté, grillezett cukkini, pirított tökmag

Ez a vegán tányér annyira színes, hogy még a húsevők is elgondolkodnak rajta.



5 490 Ft



Konfitált báránycsülök, petrezselymes burgonyapüré,
dijoni mustáros jus, mogoróhagyma



Rib-eye steak édesburgonyapürével,
szezonális sült zöldségek



Bélszínsteak, fondant burgonya, fokhagymakrém,
pirított erdei gombák, égetett hagyma



Tőkehalfilé kárpáti módra sült polentával,
grillezett tigrisrák, pirított gombák



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



Diós guba, angolkrém, homoktövis



Pisztáciás sajtorta, málna



Mandarinos étcsokoládémousse, feketeszeder-coulis,
mandulás morzsa



Magyar sajtválogatás

DESSZERTEK

VígVarjú Somlói

2 890 Ft

Ebben a karikadesszertben fellelhető minden nosztalgikus íz és összetevő, ami az igazi somlói galuskát jellemzi. Megjelenése mégis igazán újhullámos!

VígVarjú túrógombóc

2 790 Ft

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

Diós guba, angolkrém, homoktövis

3 190 Ft

Ez a guba világotutazó: magyar alap, brit akcentus, skandináv vitaminbomba. VarjúGazdánk, Töröcsik József bio-homoktövis ültetvényéről.

Pisztáciás sajtorta, málna

3 090 Ft

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

Mandarinos étcsokoládémousse, feketeszeder-coulis, mandulás morzsa

3 190 Ft

Csoki, mandarin, szeder - három jó barát, akik mindig tudják, hogyan kell édesen és mentesen befejezni egy estét.



Magyar sajtválogatás (Vászolyi félkemény sajt, Szent Jakab sajt, Balaton sajt, Balatoni csemege sajt)

3 790 Ft

A Balaton partjáról a tányérjára - ez a sajtválogatás a legízletesebb belföldi utazás VarjúGazdánk, Reményik Kálmán sajtmanufaktúrájából.



KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	790 Ft
Doppio Espresso	1 390 Ft
Ristretto	790 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	790 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	790 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejjel)</i>	990 Ft
Flat White <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	1 090 Ft
Irish Coffee <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 790 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, klasszikus tejszokoládé)</i>	1 690 Ft
VígVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 790 Ft

DILMAH TEA

1 490 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
VígVarjús ünnepléséhez!

MATCHA ITALOK

Matcha Latte

(Forró, tradicionális japán matcha tea zabtejjel.)

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte

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

1 590 Ft

ÉTKEZÉS UTÁN – KÁVÉ MELLÉ

Fig Whiskey

(whiskey, Bisetti fügelikőr, liofilizált füge, rozmarin)

Fügés, mediterrán érzés a whiskey kedvelők részére.

3 990 Ft

Banana Colada

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

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

3 990 Ft

El Patron

(Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

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

4 590 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 390 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 690 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	1 290 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 590 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 390 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 690 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 390 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 590 Ft <i>(1 l)</i>
Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>		

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken	1 090 Ft <i>(0,33 l)</i>
Gösser Natur Zitrone	1 090 Ft <i>(0,33 l)</i>
NOAM <i>(Bajor szűretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)</i>	1 980 Ft <i>(0,33 l)</i>
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barna sör.)</i>	2 390 Ft <i>(0,33 l)</i>
Monyó Brewing Grumpy Octopus gluténmentes IPA <i>(Frissítő citrusos IPA gluténmentes malátából.)</i>	2 490 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Cider Komlós 2023 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)</i>	2 490 Ft <i>(0,33 l)</i>

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(Alkoholmentes, felsőerjesztésű sör.)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>
Estrella Free Damm Lemon <i>(A legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 290 Ft <i>(0,25 l)</i>

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter <i>(1860 óta változatlan receptúrával, több, mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)</i>	1 590 Ft (4 cl)
Amaro Camati <i>(Mandulafa, keserű narancs, kínafa, mentol és tárnic kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)</i>	2 490 Ft (4 cl)
Aperol <i>(Narancs, rebarbara, kínafa felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)</i>	2 490 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo <i>(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)</i>	2 990 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP <i>(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	3 690 Ft (4 cl)

VODKA

Absolut Blue Vodka	(4 cl) 1 590 Ft
Eiko Handcrafted Vodka <i>(Hokkaido szigetéről származó kristálytiszt, háromszoros lepárlású japán vodka.)</i>	2 790 Ft
Grey Goose Original <i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	3 190 Ft
Beluga Noble <i>(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)</i>	3 490 Ft

TEQUILA, MEZCAL


El Jimador Tequila Blanco <i>(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)</i>	(4 cl) 2 190 Ft
Vivir Blanco <i>(100%-ban prémium kék Weber agave-ből készült, tiszta, selymes, többszörös díjnyertes blanco tequila.)</i>	3 490 Ft
Casamigos Reposado Tequila <i>(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hét éves 100% kék agávéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	4 190 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.)* 4 190 Ft

Bozal Single Maguey Mezcal 47% *(Vadon termő Durangensis agavéből hagyományos eljárással rézüstben lepárolt füstös mezcal különlegesség.)* 4 190 Ft

GIN

(4 cl)

 BlindCrow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrjú gin.)* 1 890 Ft

Knut Hansen Earl Grey & Bergamot *(Lágy és selymes Earl Grey fekete teával, citrusos bergamottal desztillált hamburgi gin különkiadás.)* 2 190 Ft

Kapriol Blood Orange & Peach Gin *(Zamatos őszibarack és lédús vérnarancs mellett oregano, rozmaring, csipkebogyó, és menta is fűszerezi ezt a kirobbanóan gyümölcsös gint.)* 2 190 Ft

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

Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgyökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orrisgyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)* 2 890 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír gin különlegesség fügével, babérlevéllel és toszkán borókával infúzálva.)* 2 890 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)* 3 490 Ft

Aqua Luce Dry Gin *(Igazi olasz fenegyerek egyedi ízekkel, borókával, köménnyel, komlóval, babérral, kakukkfűvel, csipkebogyóval és galagonyával.)* 3 590 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Írország

- Jameson *(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 2 190 Ft
- Jameson Black Barrel Select Reserve *(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon-, és sherryhordóban érlelt whiskey.)* 2 890 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.)* 3 590 Ft

Skócia

- Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 3 490 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.)* 3 790 Ft
- Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 4 190 Ft
- Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximenez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 4 290 Ft

Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlelt dán whisky.)* 3 490 Ft

USA

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

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 490 Ft

„Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 590 Ft

Woodford Reserve / Kentucky *(Az USA legtöbb szakmai díját elnyert bourbon-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)* 2 790 Ft

Japán

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 *(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)* 3 690 Ft

Hibiki Japanese Harmony *(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)* 4 290 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca / Puerto Rico	1 790 Ft
Rum The Demon's Share 6 years / Panama <i>(„Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem palackba kerül. Örrdögien jó.)</i>	2 190 Ft
Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela <i>(Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)</i>	2 990 Ft
Rosemont Rhum Ananas / Canada <i>(Costa Rica-i ananász húsának kipréselt leve, Guatemalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)</i>	3 190 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva <i>(Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)</i>	3 190 Ft
Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama <i>(Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)</i>	3 690 Ft
Planteray PXXO / Barbados <i>(Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.)</i>	3 690 Ft
Zacapa Centenario 23 éves / Guatemala <i>(Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex bourbon-, ex sherry-, és Pedro Ximénez hordókban Solera rendszerrel érlelt rum.)</i>	4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 690 Ft
Martell VSOP <i>(1840-ben készítették először. Címképét XIV. Lajos francia király képe díszíti, tisztelegve az 1715-ös esztendő előtt, a Martell konyakház első és a Napkirály utolsó esztendeje előtt.)</i>	3 690 Ft

VERMOUTH

Martini Vibrante *(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)*

(8 cl)

2 490 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Baileys

1 790 Ft

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



1 790 Ft

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

1 890 Ft

Jägermeister

1 890 Ft

Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Orange

1 990 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 990 Ft

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

2 190 Ft

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

2 390 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



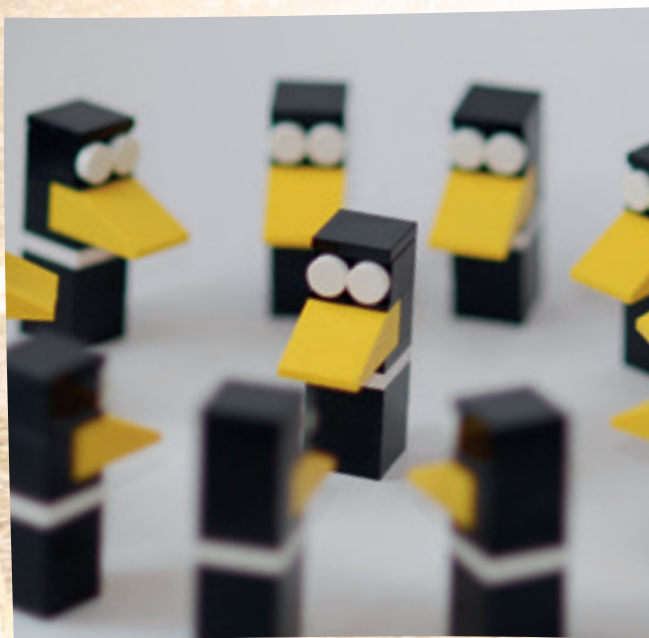
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VÍGVARJÚ ÉTTEREM

Pesti Vigadó

1051 Budapest, Vigadó tér 2.

Kurucz István - üzletvezető

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 426 11 32

vigvarju@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-vasárnap: 12:00-23:30

*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 borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.*

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

www.vakvarju.com