



Vig Varjú
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

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.

2 390 Ft



Bodzás-mentás fröccs

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

2 390 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.

3 390 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.

3 390 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 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.

3 690 Ft



VARJÚSÁG!

Pezseggj velünk egész nyáron!



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEI

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

3 490 Ft

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

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

3 980 Ft

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

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

4 280 Ft

Méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.

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

4 690 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) 1 990 Ft
Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vermut szegfűszeg, koriander, vanília, fahéj, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával.
- Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország (8 cl) 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 (8 cl) 3 490 Ft
Cortese szőlőlevéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.
- Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország (8 cl) 3 490 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, fahéjrud, csillagánizs) 3 490 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) 3 490 Ft
Hamisítatlanul mediterrán, gyógynövényes kert bodzával, kakukkfűvel és a grapefruit-szóda pezsgésével a pohárban.
- Bicicletta (Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth, Aperol, szóda, narancs, olíva) 3 690 Ft
Az ikonikus Americano koktél frissítő, mediterrán verziója Aperollal, édes spanyol vermuttal, szódával.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 390 Ft

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



Körtés-zsályás alkoholmentes fröccs

2 390 Ft

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

Driver Spritz – Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

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

Lemon Tea Spritz – Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 390 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

3 390 Ft

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

Galícia Garden

3 390 Ft

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

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, 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 3 690 Ft
Egy verhetetlen, könnyed, friss és gyümölcsös Gin-Tonik. Vénarancs, barack egy hatalmas kehelyben!
- Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonic, füge, kakukkfű 3 790 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 4 090 Ft
Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása frissítő zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.
- Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, Match Floral Tonic, málna, kakukkfű 4 190 Ft
Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.
- Gin Mare Capri & J. Gasco cseresznyés Tonic, meggy 4 190 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 4 190 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 4 190 Ft
Citrusos sós adriai gin, barcelonai olívabogyós ginnel párosítva. Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!



HÁZI 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.



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 körteszörpjével 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: 1 690 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: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyeszörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyeszörpjéből.

HÁZI TEÁK

egységesen: 1 690 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)*

850 Ft (0,33 l) 1 450 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

990 Ft (0,33 l)

Yuzu - japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.

Blinderow Family Drinks - Hop Tonic

990 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

Blinderow Family Drinks - Mangó Mojito

990 Ft (0,33 l)

Mangó püré, frissítő menta szódával felspriccelve

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

890 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic - Cseresznyés

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin tonik - Marula

990 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik - Pink Grapefruit

990 Ft (0,2 l)

Le Tribute tonic - Olive limonade

1 490 Ft (0,2 l)

Match tonic - Mediterranea, Floral

1 590 Ft (0,2 l)

Cappy

980 Ft (0,25 l)

narancs, alma, ananász, őszibarack

FuzeTea

980 Ft (0,25 l)

citrom, őszibarack

Scuba Kombucha - Barack - Zöldtea

1 490 Ft (0,33 l)

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

ELŐÉTELEK

VígVarjú kenegetők: füstölt padlizsánkrém, zöldpesztós humusz, paradicsomos kecskesajt-labneh

Három krém, három személyiség – de oly kedvesek, hogy mindegyiket kenyérre lehet kenni!



4 290 Ft

Hortobágyi palacsinta

Ez nem édesség, hanem a palacsinta húsimádó változata – hortobágyi módra, ahogy kell.



4 290 Ft

Libamáj terrine, lilahagymalekvár, ribizli-coulis, pirított kalács

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

Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a liba máját.

Ezúttal terrine-t készítettünk belőle, amit a magyarok egyik kedvenc pirosbogyós gyümölcsével, színekkkel telve tálalunk.

5 490 Ft

Francia bélszíntatár

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!



5 490 Ft

Kecskesajtmousse, törökmogyoró, málnapüré

A kecskére káposzta helyett mogyorót és málnát bíztunk. MEKK-kora ötlet volt!



4 290 Ft



VígVarjú kenegetők: füstölt padlizsánkrém,
zöldpesztós humusz, paradicsomos kecskesajt-labneh



Libamáj terrine, lilahagymalekvár, ribizli-coulis, pirított kalács



Francia bélszíntatár



Kecskesajtmousse, törökmandula, málnapüré



VARJÚSÁG!

Karfiolkrémleves pirított tigrisrákkal



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.*



3 490 Ft

Karfiolkrémleves pirított tigrisrákkal

*Ki mondta, hogy a karfiol unalmas zöldség?
A tigrisrák biztosan nem!*



3 290 Ft



Csirkepaprikás, spätzle, tejföl, savanyított uborka



Rosé kacsamell, zeller variációk,
vad brokkoli, grillezett sárgabarack



Libamáj roston, kalács felfújt, tonkabab-espuma, zöldalma



Omlós sertésszűz, dödőlle, marinált sárgarépa,
salottahagyma-krém, ördögsekér gomba

FŐÉTELEK

Csirkepaprikás, spätzle, tejföl, savanyított uborka

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



5 790 Ft

Bőren sült csirkemellfilé, zöldborsópüré, színes karfiolok, edamame bab

Hány bőrt lehúztak már a csirkemellről, de ilyen fantáziadús köreteket még biztosan senki nem talált ki mellé!



5 890 Ft

Rosé kacsamell, zeller variációk, vad brokkoli, grillezett sárgabarack

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben pirított bőrrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!

7 390 Ft

Libamáj roston, kalács felfűjt, tonkabab-espuma, zöldalma

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

10 490 Ft

VígVarjú Schnitzel, bécsi burgonyasaláta

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.



5 980 Ft

Omlós sertésszűz, dödölle, marinált sárgarépa, salottahagyma-krém, ördögsekér gomba

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

6 490 Ft

Lassan sült sertéstarja, pecsenyeszaft, túrós cannelloni, pirított szalonna, tejfölhab

A tarja gesztelyi, a tészta olasz. VarjúGazdánk válogatott mangalicáiból készítjük. Egyszerűen perfetto!



6 290 Ft

Konfitált báránycsülök, polenta, dijoni mustáros jus, kukoricák

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



8 490 Ft

FŐÉTELEK

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

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

Rib-eye steak, édesburgonya-püré, ördögsekér gomba, színes répák, kelbimbó, chimichurri

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.

Bélszínsteak, kéksajtos töltött sült burgonya, szikkasztott meggy mártás, tárkonyolaj

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

Tőkehalfilé Kárpáti módra, sült polenta, grillezett tigrisrák, pirított gombák

HALihó! HALlja meg minden HALandó, hogy tőkeHALunk HALlatlanul finom lett! Élni-HALni fog érte!

Lazac, karalábé velouté, savanyított karalábé, zöldalma, égetett hagymák, petrezselyemolaj

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

Grillezett kecskesajt, kevert zöldsaláta, gránátalma, citrusos dresszing

Mekkfajtuk, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!

Vegán misos sült káposzta, gombaketchup, pirított gombák, hajdina, ropogós fodroskel

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

7 290 Ft



9 490 Ft



11 890 Ft



7 490 Ft



7 390 Ft



6 590 Ft



5 790 Ft



Rib-eye steak, édesburgonya-püré,
ördögsekér gomba, színes répák, chimichurri



Vegán misos sült káposzta,
gombaketchup, pirított gombák, hajdina, ropogós fodroskel



Tőkehalfilé Kárpáti módra, sült polenta,
grillezett tigrisrák, pirított gombák



Bélszínsteak, kéksajtos töltött sült burgonya,
szikkasztott meggy mártás, tárkonyolaj



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



VígVarjú Sornlói



VígVarjú túrógombóc



Málnás étcsokoládémousse
feketeszeder-coulis-val mandulás morzsával



VígVarjú „almáspite”

DESSZERTEK

VígVarjú Somlói

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

2 890 Ft

VígVarjú túrógombóc

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



2 980 Ft

Madártej citrusos hablabdákcal

Légies tojáshab vaníliaszín lágy sodón lebegve. Bár nevének eredetét senki nem tudja, garantáljuk, hogy egy jókedélyű étkezés tökéletes lezárása lesz.



2 790 Ft

VígVarjú „almáspite”

VígVarjú nagymamájának titkos receptje alapján: szeretet + alma = gyanúsan gyorsan elfogyó szelet

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!



3 190 Ft

Magyar sajtválogatás

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



3 890 Ft

KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Presszó kávé <i>(testes, rövid és erős)</i>	790 Ft
Doppio Espresso	1 390 Ft
Ristretto	790 Ft
Macchiato <i>(presszó kis tejjel)</i>	790 Ft
Hosszú kávé <i>(presszó hosszan felengedve)</i>	790 Ft
Cappuccino <i>(krémesen lágy presszókávé habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	990 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto kávé forró tejjel és tejjel)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Latte macchiato <i>(presszó sok-sok tejjel)</i>	1 090 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(presszó, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 790 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 690 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.)

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte

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

1 590 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

1 490 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!





VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 490 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 980 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 890 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>
Paulaner Original Münchener Hell lager	1 590 Ft <i>(0,3 l)</i>	2 190 Ft <i>(0,5 l)</i>	4 190 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 alkoholmentes	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>		

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>	2 690 Ft (0,33 l)
Budaprés Cider Komlós 2023 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)</i>	2 690 Ft (0,33 l)

ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	990 Ft (0,33 l)
Gösser Natur Zitroné	990 Ft (0,33 l)
Estrella Damm Lemon <i>(Legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 490 Ft (0,25 l)
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(Alkoholmentes felsőerjesztésű sör.)</i>	2 390 Ft (0,33 l)

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, kínaifa, mentol és tárnicis kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)</i>	2 490 Ft (4 cl)
Aperol	<i>(Narancs, rebarbara, kínaifa felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)</i>	2 690 Ft (8 cl)
Amaro Santoni	<i>(Kínai rebarbarával, íriszvirággal, olajfa levelével, és további 31 féle fűszernövény áztatásával készült illatos toszkán gyomorkeserű.)</i>	2 790 Ft (4 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	<i>(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával, és mangóval.)</i>	2 890 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	<i>(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)</i>	3 090 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
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 rozsalapú orosz vodka.)</i>	3 490 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>	3 690 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

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

3 190 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.)*

3 190 Ft

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

4 190 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.)*

4 190 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.)*

1 890 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.)*

2 190 Ft

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

2 490 Ft

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

2 490 Ft

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

2 990 Ft

Puerto de Indias Diamond *(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)* 3 290 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

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus *(Tengerpartot idéző ásványos-sós kordy Montenegroból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 590 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 3 490 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.)* 3 790 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon- és sherry-s hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 4 190 Ft

Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximénez sherry-s és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 4 290 Ft

Írország

Jameson <i>(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)</i>	2 290 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon- és sherryhordóban érlelt whiskey.)</i>	2 890 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>	3 590 Ft

USA

Makers Mark / Kentucky <i>(Prémium kategóriás whisky egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)</i>	2 390 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)</i>	2 490 Ft
Buffalo Trace Bourbon / Kentucky <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)</i>	2 690 Ft

Japán

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 690 Ft
Hibiki Japanese Harmony <i>(A három legjobb Japán whiskylepárló válogatott maláta- és gabona whiskyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whisky.)</i>	4 290 Ft

RUM, RUMLIKŐR

(4 cl)

- Abuelo Anejo Blanco / Panama (2-3 évig tölgyfahordóban érlelt, majd aktív szenes szűrővel áttetszővé szűrt rum.) 1 690 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.) 2 190 Ft
- Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.) 2 990 Ft
- Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász húsának kipréselt leve, Guetamalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.) 3 350 Ft
- Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.) 3 790 Ft
- Planteray PXXO / Barbados (Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.) 3 790 Ft
- Zacapa Centenario 23 éves / Guetemala (Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex-bourbon-, ex-sherry-s-, és Pedro Ximénez hordókban Solera-rendszerrel érlelt rum.) 4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

Metaxa 5*

(4 cl)

1 290 Ft

Hennessy VS.

2 690 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.)*

3 690 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's

1 890 Ft

Jägermeister

2 090 Ft

Unicum

1 990 Ft

Unicum Szilva

1 990 Ft

Unicum Barista

1 990 Ft

Unicum Orange

1 990 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 990 Ft

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

2 190 Ft

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

2 490 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



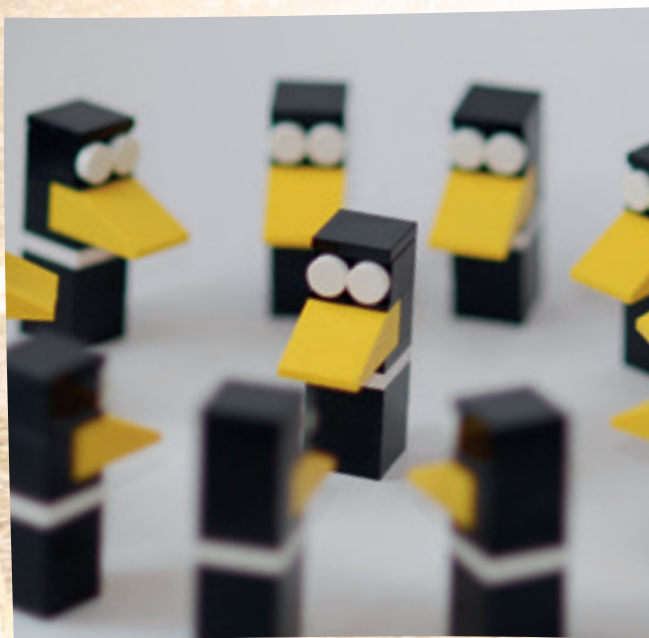
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VIGVARJÚ 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 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