

ZaKa<sup>n</sup>T

ÉTTEREM & FINE BISZTRÓ

ÉTLAP

SPEISEKARTE • MENU

ITALLAP

GETRÄNKEKARTE • DRINK MENU

## Tapas – az ízek és a közös élmények ünnepe

A tapas a spanyol életérzés része – barátok és családtagok közösen élvezik a változatos spanyol falatokat. Friss tengeri herkentyűk, érlelt sonkák, fűszeres zöldségek – egy pohár borral vagy sörral párosítva minden falat egy új élményt kínál.

## Tapas – Ein Fest der Aromen und gemeinsamen Erlebnisse

Tapas sind ein Teil des mediterranen Lebensgefühls – Freunde und Familie genießen gemeinsam die verschiedenen spanischen Köstlichkeiten. Frische Meeresfrüchte, gereifter Schinken, würziges Gemüse – mit einem Glas Wein oder einem kühlen Bier wird jeder Bissen zu einem neuen Erlebnis.

## Tapas – A Celebration of Flavors and Shared Experiences

Tapas is a part of the Spanish lifestyle – friends and family come together to enjoy a variety of Spanish bites. Fresh seafood, cured ham, spicy vegetables – paired with a glass of wine or a refreshing beer, every bite offers a new experience.

## Kínálatunk minden héten pénteken és szombaton elérhető,

így a hétvégék során mindig lehetősége van kipróbálni különleges ajánlatainkat. Kínálatunk változatos, így garantáltan talál kedvére valót. Az ajánlat visszavonásig érvényes.

## Unser Angebot ist jede Woche am Freitag und Samstag verfügbar,

sodass Sie an den Wochenenden immer die Möglichkeit haben, unsere besonderen Angebote auszuprobieren. Unser Sortiment ist vielfältig, sodass Sie garantiert etwas nach Ihrem Geschmack finden. Das Angebot gilt bis auf Widerruf.

## Our offer is available every Friday and Saturday,

so you always have the opportunity to try our special deals on weekends. Our selection is diverse, ensuring that you will find something to your liking. The offer is valid until further notice.

## TAPAS KÍNÁLAT

TAPAS-AUSWAHL • TAPAS SELECTION

### Hideg • Kalte • Cold

#### Kecskesajttal töltött paprika

*Gefüllte Paprika mit Ziegenkäse*  
Stuffed paprika with goat cheese

1900 Ft



**Fokhagymás sült padlizsán marinálva**  
*Knoblauchgeröstete marinierte Aubergine*  
Garlic-roasted marinated eggplant

1800 Ft



**Krémsajtos tapenád olívás pirítóssal**  
*Cremiger Käsetapenade mit Oliventost*  
Cream cheese tapenade with olive toast

2200 Ft

**Chorizo, articsóka, disznóbab**  
*Chorizo, Artischocke, Schweinebohnen*  
Chorizo, artichoke, pork beans

1900 Ft



**Falusi csirke, sherry ecet, cukkini**  
*Landhuhn mit Sherryessig und Zucchini*  
Supreme chicken with sherry vinegar and zucchini

1900 Ft



## TAPAS KÍNÁLAT

TAPAS-AUSWAHL • TAPAS SELECTION

### Meleg • Warm • Warm

**Zöldkagyló hagymával és sonkával**  
*Grüne Muscheln mit Zwiebeln und Schinken*  
Green mussels with onion and ham

2600 Ft



**Tigrisrák ropogós**  
*Knusprige Tigergarnelen*  
Crispy tiger prawns

2800 Ft

**Húsos empanadas aliolival**  
*Empanadas mit Fleisch und Aioli*  
Meat empanadas with aioli

2200 Ft

**Sonkában sült szűz nyárs**  
*Schweinefiletspieß im Schinkenmantel*  
Pork tenderloin skewer wrapped in ham

2600 Ft



**Andalúz póréhagyma ropogós**  
*Andalusischer knuspriger Lauch*  
Andalusian crispy leeks

1900 Ft



## LEVESEK, ELŐÉTELEK

SUPPEN, VORSPEISEN • SOUPS, STARTERS

**Pácolt gomolya, tavaszi zöldségek, tojás**  
*Marinierter Gomolya-Käse, Frühlingsgemüse, Ei*  
Marinated gomolya cheese, spring vegetables, egg

2800 Ft

**Tavaszi saláta, falusi csirke, parmezán**  
*Frühlingssalat, Landhuhn, Parmesan*  
Spring salad, farmhouse chicken, parmesan

2800 Ft

**Gravlax, lime, házi krémsajt, kapor, norvég kenyér**  
*Graved Lachs, Limette, hausgemachter Frischkäse, Dill, norwegisches Brot*  
Gravlax, lime, house-made cream cheese, dill, Norwegian bread

2800 Ft

**Húsleves gazdagon, grízgaluska**  
*Kräftige Rindsuppe, Grießnockerl*  
Rich beef soup, semolina dumplings

2000 Ft

**Medvehagymakrémleves, fürjtojás**  
*Bärlauch-Cremesuppe, Wachtelei*  
Wild garlic cream soup, quail egg

2000 Ft

**Marhapofa gulyás**  
*Rinderbäckchen-Gulasch*  
Beef cheek goulash

2400 Ft

## FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE • MAIN COURSES

**Zöldborsó-rizottó, kecskesajt**  
*Erbsenrisotto, Ziegenkäse*  
Green pea risotto, goat cheese

4200 Ft

**Fogasfilé, tavaszi főzelék, nudli**  
*Zanderfilet, Frühlingsgemüse-Eintopf, Kartoffelschupfnudel*  
Pike-perch fillet, spring vegetable stew, potato dumplings

5200 Ft

**Falusi csirkejava, spenót, parmezán, házi tészta**  
*Landhuhn, Spinat, Parmesan, hausgemachte Pasta*  
Farm chicken, spinach, parmesan, home-made pasta

5200 Ft

**Szűzpecsenye, libamáj, gombák, császárszalonna, burgonyapüré, sült saláta**  
*Schweinefilet, Gänseleber, Pilze, Bauchspeck, Kartoffelpüree, gebratener Salat*  
Pork tenderloin, foie gras, mushrooms, pancetta, mashed potatoes, roasted lettuce

6200 Ft

**„Rakott krumpli, véres hurka”**  
*Erdäpfelgratin mit Blutwurst*  
Layered potatoes with blood sausage

5200 Ft

**Nyúlgerinc, máj, panko morzsa, karfiol, bulgur, petrezselyem jus**  
*Kaninchenrücken, Leber, Panko-Brösel, Blumenkohl, Bulgur, Petersilien-Jus*  
Rabbit loin, liver, panko crumbs, cauliflower, bulgur, parsley jus

6200 Ft

## DESSZERTEK

NACHSPEISEN • DESSERTS

**Mákos guba**  
*Mohn-Briosch-Knödel (Mákos Guba)*  
*Poppy seed bread pudding*

**1800 Ft**



**Epres choux**  
*Erdbeer-Choux*  
*Strawberry choux*

**1800 Ft**



**Rebarbara, cseresznye, tapiókagyöngy**  
*Rhabarber-Kirsch-Tapiokaperlen*  
*Rhubarb-cherry tapioca pearls*

**1800 Ft**



**A Magyar Gasztronómiai Szövetség védnöki táblás étterme**  
*Durch den Ungarischen Nationalen*  
*Gastronomischen Bund ausgezeichnetes Restaurant*  
Our restaurant has been honoured by  
the official title of the Hungarian Gastronomy Association

**Nyitvatartás: hétfőtől vasárnapig 12.00-22.00**  
*Öffnungszeiten von Montag bis Sonntag 12.00-22.00*  
Opening hours from Monday to Sunday 12:00 p.m. - 10:00 p.m.

**Éttermünk nyitvatartásához képest konyhánk egy órával korábban zár.**  
*Unsere Küche schließt eine Stunde früher als die Öffnungszeiten des Restaurants.*  
Our kitchen closes an hour earlier than the restaurant's opening hours.

**Ételeink allergén anyagokat (glutén, laktóz, olajos magvak stb.) tartalmazhatnak.**  
*Die Speisen können allergische Zutaten (Gluten, Laktose, Ölsamen usw.) beinhalten.*  
Meals may contain allergenic components (gluten, lactose, oil seeds etc.).

**Az árak visszavonásig érvényesek,**  
**forintban értendők, és az általános forgalmi adót tartalmazzák.**  
*Die Preise sind bis Rückruf in HUF gültig, und beinhalten die Mehrwertsteuer.*  
Prices are valid in HUF, until amendment and include the VAT.

**Árunkra +10% szervizdíjat számolunk fel. Csomagolás díja: 500 Ft/étel**  
*Auf die Preise wird 10% Servicegebühr aufgerechnet. Verpackung: 500 HUF/Speise*  
The prices are subject to a 10% service charge. Packaging: 500 HUF/meal

## GYEREKEKNEK

FÜR KINDER • FOR CHILDREN

**Csak krumpli**  
*Nur Pommes*  
French fries only

**1500 Ft**

**Csak leves tésztával**  
*Fleischsuppe mit Nudeln*  
Meat broth with noodles

**1500 Ft**

**Rántott hús sült krumplival**  
*Gebeackenes Hühnerschnitzel mit Pommes Frites*  
Fried meat with fries

**2990 Ft**

**Paradicsomos tészta husival (bolognai)**  
*Pasta Bolognese*  
Pasta Bolognese

**2990 Ft**

## BOROZÁSHOZ

ZUM WEIN • SNACKS TO SERVE WITH WINE

**Sajt sonka ízelítő**  
**(sonkák, sajtok, olajbogyó, szárított paradicsom, friss pékáru)**  
*Käse-Schinken Platte*  
*(Schinken, Käsen, Oliven, getrocknete Tomaten, frische Backwaren)*  
Taste of cheese and ham  
(hams, cheeses, olives, dried tomato, fresh bakery wares)

**3990 Ft**

**Házi krémeik, bagett**  
*Hausgemachte Aufstriche, Baguette*  
Homemade creams, baguette

**3990 Ft**

The menu prices are subject to a 10% service charge. • Packaging: 500 HUF/meal  
[www.hotelsopron.hu](http://www.hotelsopron.hu)

# INFORMÁCIÓ ALLERGÉNEKRŐL

## ALLERGENINFORMATION

### ALLERGEN INFORMATION

RÖVID MEGNEVEZÉS KURZBEZEICHNUNG   SHORT NAME	Kód   Code
<b>Vegetáriánus</b> Vegetarier   Vegetarian	
<b>Vegán</b> Vegan   Vegan	
<b>Gluténmentes</b> Glutenfrei   Gluten free	
<b>Laktóz (tejcukor) mentes</b> Laktosefrei   Lactose free	
<b>Magyaros étel</b> Ungarische Art   Hungarian style	
<b>Cukormentes</b> Zuckerfrei   Sugar-free	
<b>Húst tartalmazó étel</b> Fleischhaltige Gerichte   Contains meat	
<b>Gluténtartalmú gabona</b> glutenhaltiges Getreide   Cereals containing gluten	
<b>Rákfélék</b> Krebstiere   Crustaceans	
<b>Tojás</b> Ei   Egg	
<b>Hal</b> Fisch   Fish	
<b>Földimogyoró</b> Erdnuss   Peanut	
<b>Szója</b> Soja   Soya	
<b>Tej vagy laktóz</b> Milch oder Laktose   Milk or Lactose	
<b>Héjas gyümölcsök</b> Schalenfrüchte   Nuts	
<b>Zeller</b> Sellerie   Celery	
<b>Mustár</b> Senf   Mustard	
<b>Szezám</b> Sesam   Sesame	
<b>Szulfid</b> Sulfite   Sulfite	
<b>Csillagfürt</b> Lupinen   Lupines	
<b>Puhatestűek</b> Weichtiere   Molluscs	

# ÉTVÁGYGERJESZTŐ ITALOK

## APERITIF • APERITIFS

### VERMOUTH

<b>Martini</b> (extra dry, bianco, rosso)	0,06 l	<b>1500 Ft</b>
<b>BCN Mut Negre Barrel Aged Vermut</b>	0,06 l	<b>1800 Ft</b>

### BITTER

<b>Campari</b>	0,06 l	<b>1400 Ft</b>
----------------	--------	----------------

# PÁRLATOK

## SPIRITUOSEN • SPIRITS

### ÁRPÁD PÁRLATOK • SPIRITUOSEN • SPIRITS

<b>Árpád Prémium Gyömbér</b> <i>Ingwergeist   Ginger spirit</i>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<b>Árpád Prémium Szilva</b> <i>Pflaumengeist   Plum spirit</i>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<b>Árpád Prémium Mandarin</b> <i>Mandarinengeist   Ginger spirit</i>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>

### WHISKY

<b>Johnnie Walker Red Label</b> (SCOTCH)	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Ballantines</b> (SCOTCH)	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Jameson</b> (IRISH)	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Jim Beam</b> (BOURBON)	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Jack Daniels</b> (TENNESSEE)	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Gentleman Jack</b> (TENNESSEE)	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Glenfiddich</b> (SCOTCH)	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<b>Chivas Regal 12Y</b> (SCOTCH)	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<b>Maker's Mark</b> (BOURBON)	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<b>Akashi Blended Whisky</b> (JAPANESE)	0,04 l	<b>2500 Ft</b>

### VODKA

<b>Finlandia vodka</b>	0,04 l	<b>1300 Ft</b>
<b>Smirnoff vodka</b>	0,04 l	<b>1300 Ft</b>
<b>Belvedere vodka</b>	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Grey Goose vodka</b>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>

TEQUILA

<b>El Jimador Blanco</b>	0,04 l	<b>1300 Ft</b>
<b>Sierra Silver / Gold</b>	0,04 l	<b>1100 Ft</b>

RUM

<b>Bacardi Negra / Carta Blanca</b>	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Captain Morgan</b>	0,04 l	<b>1400 Ft</b>
<b>Malibu original</b>	0,06 l	<b>1600 Ft</b>
<b>Don Papa</b>	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Makuru</b>	0,04 l	<b>1800 Ft</b>
<b>Zacapa</b>	0,04 l	<b>1800 Ft</b>
<b>Bumbu</b>	0,04 l	<b>1800 Ft</b>

GIN

<b>Gordon's</b>	0,04 l	<b>1300 Ft</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	0,04 l	<b>1500 Ft</b>
<b>Malfy Gin Con Arancia</b>	0,04 l	<b>1500 Ft</b>
<b>Malfy Gin Rosa</b>	0,04 l	<b>1500 Ft</b>
<b>Hendric's Gin</b>	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Opera Dry Gin</b>	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Tanquera Dry Gin</b>	0,04 l	<b>1700 Ft</b>
<b>Tanquera flor de Sevilla Gin</b>	0,04 l	<b>1900 Ft</b>
<b>Puerto de Indias Strawberry Gin</b>	0,04 l	<b>1900 Ft</b>
<b>1 Csepp London Dry Gin</b>	0,04 l	<b>2500 Ft</b>
<b>1 Csepp Muscat Rose Gin</b>	0,04 l	<b>2500 Ft</b>

CACHACA

<b>Pitu</b>	0,04 l	<b>1300 Ft</b>
-------------	--------	----------------

PÁLINKÁK

SPEZIELLE UNGARISCHE PÁLINKA  
SPECIAL HUNGARIAN PÁLINKA

SZICSEK PÁLINKÁK

<b>Prémium Birs</b>	0,04 l	<b>1850 Ft</b>
<i>Premium Quittenbirnen Schnaps</i> Premium quince brandy		
<b>Prémium Cigánymeggy</b>	0,04 l	<b>1850 Ft</b>
<i>Premium Suerkirscheschnaps</i> Premium sour cherry brandy		
<b>Prémium Málna</b>	0,04 l	<b>1850 Ft</b>
<i>Premium Irsai Oliver Himbeerschnaps</i> Premium Irsai Oliver raspberry brandy		
<b>Birsai</b>	0,04 l	<b>1850 Ft</b>
<b>Premium érlelt törköly</b>	0,04 l	<b>1850 Ft</b>
<i>Premium gereifter Tresterbranntwein Schnaps</i> Premium matured pomace brandy		

1 CSEPP PÁLINKAFŐZDE, HEGYKŐ

<b>Sárgabarack</b>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<i>Golden Marille Schnaps</i> Golden apricot brandy		
<b>Hegykői körte</b>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<i>Birnenschnaps aus Hegykő</i> pear brandy from Hegykő		
<b>Hegykői alma</b>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<i>Apfelschnaps</i> Apple brandy		
<b>Ó-szilva</b>	0,04 l	<b>2000 Ft</b>
<i>Pflaumenschnaps</i> Plum brandy		

## ÉTKEZÉS UTÁNI AJÁNLATUNK

### DIGESTIVES

#### KONYAK • KOGNAK • COGNAC

Hardy Organic VSOP Cognac	0,06 l	2200 Ft
Hennessy	0,06 l	2800 Ft

#### BRANDY

Metaxa*****	0,06 l	1500 Ft
Calvados	0,06 l	1700 Ft
1 Csepp Virgin Brandy	0,06 l	2200 Ft
1 Csepp Organic Brandy	0,06 l	2200 Ft
1 Csepp Red Brandy	0,06 l	2800 Ft
1 Csepp White Brandy	0,06 l	2800 Ft

#### GYOMORKESERŰK • MAGENBITTER • BITTERS

Zwack Unicum / Zwack Unicum Barista	0,04 l	1500 Ft
Zwack Unicum Szilva / Zwack Unicum Narancs	0,04 l	1500 Ft
Zwack Unicum Riserva	0,04 l	2400 Ft
Jägermeister	0,04 l	1400 Ft

#### LIKŐRÖK • LIKÖRE • LIQUEUR

De Kuyper	0,04 l	1100 Ft
Amarula Cream	0,04 l	1400 Ft
Benedictine Dom	0,04 l	1400 Ft
Kahlua	0,04 l	1400 Ft
Frangelico	0,04 l	1400 Ft
Aperol	0,04 l	1600 Ft
Bailey's	0,04 l	1400 Ft
Grand Marnier	0,06 l	1700 Ft
Angelli csokikrémlikőr	0,06 l	1700 Ft
Cointreau	0,04 l	1800 Ft

## SÖRÖK

### BIER • BEER

#### CSAPOLT • VOM FASS • DRAUGHT

Soproni Klasszikus	pohár 0,30 l	950 Ft	korsó 0,50 l	1200 Ft
--------------------	--------------	--------	--------------	---------

#### ÜVEGES • GLAS • GLASS

Gösser	0,33 l	1200 Ft
Heineken, Heineken Silver	0,33 l	1100 Ft
Soproni Klasszikus	0,50 l	1200 Ft
Soproni Szűretlen   <i>unfiltered</i>   naturtrüb	0,50 l	1200 Ft
Soproni IPA	0,50 l	1300 Ft
Krusovice Svétlé	0,50 l	1200 Ft
Birra Moretti	0,50 l	1500 Ft
Mort Subite	0,25 l	1600 Ft
Krois Brewery	0,33 l	1400 Ft
Wildbräu Helles	0,50 l	1600 Ft
Tuborg	0,33 l	1400 Ft

#### BARNA • DUNKLES • DARK BEER

Soproni Démon	0,50 l	1200 Ft
---------------	--------	---------

#### BÚZA • WEIZENBIER • WHEATBEER

Edelweiss	0,50 l	1600 Ft
Wildbräu Weissbier	0,33 l	1600 Ft

#### ALKOHOLMENTES • ALKOHOLFREI • NON ALCOHOLIC

Soproni 0.0%	0,50 l	1100 Ft
Heineken 0.0%	0,33 l	1100 Ft

## PEZSGÓK

### SEKT • SPARKLING WINE

Hungária extra dry	0,75 l	6000 Ft
Hungária extra dry	0,20 l	2400 Ft
Stubenvoll pezsgő	0,75 l	9900 Ft
Taschner pezsgő	0,75 l	9900 Ft
Martini Prosecco	0,75 l	6000 Ft

## KOKTÉLOK

COCKTAIL • COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, szóda   Prosecco, Aperol, soda)	2000 Ft
<b>Brandy Alexander</b> (Brandy, fehér kakaókrém, tejszín   Brandy, white cacao cream, cream)	2500 Ft
<b>Caipirinha</b> (Cachaça, lime, nádcukor   Cachaça, lime, cane sugar)	2500 Ft
<b>Cosmopolitan</b> (Vodka, Cointreau, lime, vörösáfonya, cukorszirup Vodka, Cointreau, lime, cranberry, sugar syrup)	2500 Ft
<b>Daiquiri</b> (Fehér rum, lime, választható gyümölcsös ízesítések White rum, lime, available in various fruit flavors)	2000 Ft
<b>Forest Whisper</b> (Gin, bodzaszirup, uborkaszirup, lime, szóda Gin, elderflower syrup, cucumber syrup, lime, soda)	2000 Ft
<b>Gin Tonic</b> (Gordon's gin, tonic, lime, citrom)	2000 Ft
<b>HS Koktél</b> (Rosé, pezsgő, eperpüré   Rosé, sparkling wine, strawberry puree)	2000 Ft
<b>Hugo Spritz</b> (Prosecco, bodzaszirup, menta, lime, szóda Prosecco, elderflower syrup, mint, lime, soda)	2000 Ft
<b>Long Island Ice Tea</b> (Rum, Gin, Tequila, Vodka, Cointreau, lime, citrom, cukorszirup, Cola Rum, Gin, Tequila, Vodka, Cointreau, lime, lemon, sugar syrup, Cola)	3000 Ft
<b>Mai Tai</b> (White rum, Gold rum, Dark rum, Cointreau, lime, ananász, mandulaszirup White rum, Gold rum, Dark rum, Cointreau, lime, pineapple, almond syrup)	3000 Ft
<b>Manhattan</b> (Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter)	3000 Ft
<b>Margarita</b> (Tequila, Cointreau, lime   Tequila, Cointreau, lime)	2500 Ft
<b>Mojito</b> (Fehér rum, friss lime, menta, nádcukor, szóda White rum, fresh lime, mint, cane sugar, soda)	2000 Ft
<b>Moscow Mule</b> (Vodka, lime, gyömbérsör   Vodka, lime, ginger beer)	2500 Ft
<b>Negroni</b> (Gin, Campari Bitter, Martini Rosso)	2500 Ft
<b>Old Fashioned</b> (Whisky, cukorszirup, Angostura, víz Whiskey, sugar syrup, Angostura, water)	3000 Ft
<b>Pina Colada</b> (Fehér rum, kókuszpüré, ananász, tejszín White rum, coconut puree, pineapple, cream)	2500 Ft
<b>Sex on the Beach</b> (Vodka, baracklikőr, narancs, vörösáfonya Vodka, peach liqueur, orange, cranberry)	2000 Ft
<b>Tequila Sunrise</b> (Tequila, citrom, narancs, grenadine szirup Tequila, lemon, orange, grenadine syrup)	2000 Ft
<b>Vodka Martini</b> (Vodka, Dry Martini)	2500 Ft
<b>White Russian</b> (Vodka, kávélikőr, tejszín   Vodka, coffee liqueur, cream)	2500 Ft

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

ALKOHOLFREIE COCKTAIL  
NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> cukorszirup, limelé, szódavíz, mentalevél sugar syrup, lime, mineral water, mint leaf	1400 Ft
<b>Virgin Pina Colada</b> kókusztej, ananászlé   coconut milk, pineapple juice	1400 Ft

## GYÜMÖLCSITALOK

FRUCHTSÄFTE • FRUIT JUICES

<b>Toma Alma 100%</b>   <i>Apfel 100%</i>   apple 100%	0,25 l	880 Ft
<b>Toma Narancs 100%</b>   <i>Orange 100%</i>   orange 100%	0,25 l	880 Ft
<b>Toma Őszibarack 50%</b>   <i>Pfirsich 50%</i>   peach 50%	0,25 l	880 Ft
<b>Limonádé klasszikus / ízesített</b>   <i>Limonade</i>   lemonade	0,40 l	1400 Ft

## ÁSVÁNYVIZEK

MINERALWASSER • MINERAL WATER

<b>Szentkirályi szénsavas, mentes</b>   <i>still, sparkling</i>	0,33 l	880 Ft
<b>Szentkirályi szénsavas, mentes</b>   <i>still, sparkling</i>	0,75 l	1200 Ft
<b>Römerquelle szénsavas, mentes</b>   <i>still, sparkling</i>	0,33 l	880 Ft
<b>Szódavíz</b>   <i>Soda</i>	0,10 l	100 Ft
<b>Szódavíz</b>   <i>Soda</i>	1,00 l	990 Ft
<b>Kancsó jeges csapvíz</b> <i>Leitungswasser im Krug mit Eis</i>   Jug of tapwater with ice	1,00 l	500 Ft
<b>Sopron Szóda</b>	0,90 l	990 Ft

## ENERGIAITALOK

ENERGY DRINKS

<b>Hell</b>	0,25 l	1000 Ft
<b>Red Bull</b>	0,25 l	1500 Ft
<b>Red Bull light</b>	0,25 l	1500 Ft

**Re-pohár** | *Mehrwegbecher* | Reusable cup **500 Ft**  
Nem számolunk fel szervizdíjat • *Keine Servicegebühr* • No service charge

## ÜDÍTŐK

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • SOFT DRINKS

<b>Pepsi Cola</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Pepsi Max</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Schweppes Orange</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>7Up</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Canada Dry</b>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Almdudler</b>	0,25 l	<b>980 Ft</b>
<b>Lipton Peach</b> <i>Eistee mit Pfirsich   Ice tea with peach</i>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Lipton Lemon</b> <i>Eistee mit Lemon   Ice tea with lemon</i>	0,25 l	<b>880 Ft</b>
<b>Lipton Green</b> <i>Grün Eistee   Green ice tea</i>	0,25 l	<b>880 Ft</b>

## KÁVÉK • KAFFE • COFFEES

<b>Ristretto</b>	<b>880 Ft</b>
<b>Espresso</b>	<b>880 Ft</b>
<b>Caffé macchiato</b>	<b>880 Ft</b>
<b>Hosszú kávé</b>   <i>Caffé lungo</i>	<b>880 Ft</b>
<b>Melange</b>   <i>Melange (mit Milchschaum) (with milk-froth)</i>	<b>990 Ft</b>
<b>Caffé latte</b>	<b>990 Ft</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>990 Ft</b>
<b>Caffé Bailey's</b>	<b>1800 Ft</b>
<b>Jegeskávé</b>   <i>Eiskaffee</i>   Ice coffee	<b>1500 Ft</b>
<b>Kávé tonikkal</b>   Espresso-tonic	<b>1500 Ft</b>
<b>Növényi tej</b>   <i>Milchalternativen</i>   Plant based milk	<b>+300 Ft</b>

## FORRÓ ITALOK

### HEISSE GETRÄNKE • HOT DRINKS

<b>Tea Varációk</b>   <i>Tee Variationen</i>   Tea variations	<b>990 Ft</b>
<b>Forró csokoládé Monbana</b>	<b>990 Ft</b>

## SNACK

<b>Sós mogyoró</b>   <i>salzige Erdnuss</i>   Salty peanut	<b>1400 Ft</b>
<b>Perec</b>   <i>Brezel</i>   pretzel	<b>1400 Ft</b>
<b>Muffin</b>	<b>1400 Ft</b>
<b>Gumicukor</b>   <i>Gummibonbon</i>   Gum	<b>1400 Ft</b>
<b>Csokoládés mogyoró</b>   <i>Schokoladen Haselnüsse</i>   Chocolate nuts	<b>1400 Ft</b>

Auf die Preise der Getränkekarte wird 10% Servicegebühr aufgerechnet.

[www.hotelsopron.hu](http://www.hotelsopron.hu)