



GALLERY CAFÉ

FOOD  
AND  
DRINK MENU

## ELŐÉTELEK / STARTERS

### Kacsamáj pástétom, alma chutney, kalács

Duck liver paté, apple chutney, brioche

6490 HUF



### Bélszín carpaccio, parmezánpehely,

bazsalikom, olívaolaj

Beef tenderloin carpaccio, parmesan flakes, olive

oil, basil

5490 HUF



### Lazacatár, pisztrángkaviár

Salmon tartare, trout caviar

5490 HUF



### Finomságok a kamrából (2 főre)

Francia és holland sajtok, házi sonkák, körözött,

aszalt fügés krémsajt, fűszeres vaj,

koktélpáradicsom, uborka, olivabogyó

Delicacies from the pantry

French and Dutch cheeses, homemade hams,  
spicy curd, dried fig cream cheese, seasoned butter,

cherry tomato, cucumber, olive

12500 HUF



## LEVESEK

### Gulyásleves, kovászos kenyér

Traditional Goulash soup, leavened bread

3990 HUF



### Zöldspárga krémleves

Green asparagus cream soup

4250 HUF



### Vegetáriánus spárgakrémleves, spárgacsíkok

Asparagus cream soup, asparagus pipes

3990 HUF



## FŐÉTELEK / MAIN COURSES

### Klubszendvics

Jégsaláta, paradicsom, uborka, tojás, bacon,

majonéz, toastkenyér, hasábburgonya

Club sandwich

Iceberg lettuce, tomato, cucumber,

fried egg, bacon, mayonnaise, french fries

5490 HUF



### Klasszikus hamburger (200 g)

Hamburger bucíban, paradicsom, jégsaláta,

bacon, savanyú uborka, majonéz

Classic hamburger (200 gr)

Burger buns, tomato, iceberg lettuce,

bacon, pickles, mayonnaise

5990 HUF



### Vegán hamburger

Szójafasírt bucíban, paradicsom,

jégsaláta, savanyú uborka, majonéz

Vegan burger

Soya patty buns, tomato,

iceberg lettuce, pickles, mayonnaise

5990 HUF



### Cézársaláta (Csirke/Garnéla)

Caesar salad (Chicken/Prawn)

4500/5500 HUF



### Vegetáriánus Cézársaláta (Csirke/Garnéla)

Vegetarian Caesar salad (Chicken/Prawn)

3500 HUF



### Rózsaszínre süttött kacsamell,

Sauvignon Blanc-ban pácolt körte,

aszalt szilva, házi krokett

Pear poached in sauvignon blanc, candied plum,

homemade croquette

6900 HUF



**Bőrén sütött lazacsteak, zöldspárga, szarvasgomba-  
olajos burgonyapüré, citromfűmártás**

Pan-seared salmon steak, green asparagus,  
mashed truffle potatoes, lemongrass dressing

7900 HUF



**Bélszínlángos, friss lecsó,  
rozsmaringos parázsburgonya**

Grilled beef tenderloin, fresh "lecsó",  
roasted rosemary potatoes

8490 HUF



**Paprikás csirke, házi galuska,  
fokhagymás mángold**

Chicken paprikash, homemade dumplings,  
garlic mangold

5900 HUF



**Óriás sertés bécsi szelet, klasszikus  
burgonyasaláta, tökmagolajos madársaláta**

Giant Pork Wiener schnitzel, potato salad,  
pumpkin seed oil, lamb lettuce

6290 HUF



**Pezsgős óriás garnéla, avokádós friss saláta**  
Champagne giant shrimp, fresh salad with avocado

5990 HUF



**Thai üvegtészta, pirított zöldségek**

Thai glass noodles, roasted vegetables

4990 HUF



**Bolognai spagetti**

Spaghetti bolognese

4900 HUF



— KÖRETEK / GARNISHES —

**Hasábburgonya**

French fries

1900 HUF

**Fűszeres burgonyagerezdek**

Spicy potato wedges

2250 HUF

**Grillezett zöldségek**

Grilled vegetables

2500 HUF

**Friss saláták olívaolajjal**

Fresh salad with olive oil

2500 HUF

— GYEREKMENÜ / KIDS MENU —

**Húsleves zöldségekkel**

Broth with vegetable

1990 HUF

**Rántott csirkemell hasábburgonyával**

Fried chicken breast with french fries

2490 HUF



**Paradicsomos spagetti sajttal**

Spaghetti with tomato sauce and cheese

2490 HUF



**Fagylaltkehely friss gyümölcsökkel**

Ice cream with fresh fruits

1290 HUF



## DESSZERTEK / DESSERTS

### Rigó Jancsi

Our famous Rigó Jancsi

3990 HUF



### Házi somlói galuska

Homemade "Somlói Galuska"

3990 HUF



### Ananász carpaccio, citrom szorbé, kardamom, vanília, olivaolaj, Maldon-só

Pineapple carpaccio, lemon sorbet, cardamom,  
vanilla, olive oil, Maldon sea-salt

3500 HUF



### Zsolnai Teadélután 2 főre: sós péksütemények, macaron, mini muffin



Zsolnay Afternoon Tea for 2

selection of savoury scones, macarons, mini muffin

12500 HUF



glutén  
gluten



tojás  
eggs



földimogyoró  
peanuts



tej  
milk



zeller  
celery



szeszámamag  
sesame



csillagfűrt  
lupine



rákfélék  
crustaceans



hal  
fish



szója  
soybeans



diófélék  
nuts



mustár  
mustard



szulfitok  
sulphites



puha-  
testűek  
molluscs



citrusfélék  
citrus

Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okokból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban lévő ÁFÁ-t és a 12% szervizdíjat.

All our dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

Our prices include the actual regulated VAT and 12% service charge.



MGallery speciális ajánlat  
MGallery special offer



Vegetáriánus ajánlat  
Vegetarian choice



Vegán ajánlat  
Vegan choice

## HABZÓ BOROK SPARKLING WINES

### • KREINBACHER BRUT NATURE •

0.20 l

3200 HUF

Illata dió, fehérhúsú gyümölcsök, ananász, majd érlelési jegyek, kekszesség, vaj, finoman briós, ami ízében is megjelenik. Ízben markáns savak, nem tovakodó buborékok, hosszú lecsengés.

Walnut, white-fleshed fruit and pineapple appear on the nose, followed by notes of ageing, such as biscuits, butter and subtle brioche, which also return on the palate. The palate has pronounced acidity, not overpowering bubbles and a long finish.



0.75 l

16000 HUF

### • KREINBACHER PRESTIGE BRUT •



0.75 l

17000 HUF

Illatban citrusok és fehérhúsú gyümölcsök, ízben ananász és vibráló citrusosság, vanília, érlelési jegyek, egész hosszú utóízében pedig grapefruit és némi sóság. Puha habzás, apró buborékok, finom savak.

The most outstanding wine of estate is well-structured, balanced and fresh. A soft and gentle blend with tiny bubbles, grapefruit and mineral saltiness on the long finish.

### • KEINBACHER ROZÉ BRUT •



0.75 l

17000 HUF

Nagy részt tokaji furmint, valamint chardonnay, és egy kevés hárslevelű házasítása. Úde halványárga és friss, ananász, mangó és bírsalma illattal. Szájban az üdítően tiszta ásványosság mellett menta és bodza tűnik fel. Buborékképződése feszes és hosszan tartó, utóíze hosszú és kiegyensúlyozott.

A lively blend of Furmint (66%), Chardonnay (25%) and Hárslevelű (9%). Pale yellow. Pineapple, mint, and quince lead the nose. Honey and elderflower dominate the palate along with pure minerality. The refined finish echoes a flowery note.

## FEHÉRBOROK WHITE WINES

### TÚZKŐ

#### · BÁTAPÁTI SAUVIGNON BLANC 2021 ·

 0.15 l

1900 HUF


 0.75 l

9500 HUF

Halvány citromsárga színű, igazán könnyed bor. Az illatok az Új-zélandi Sauvignon Blanc stílust idézik. A friss trópusi gyümölcsök uralkodnak az illatban: papaya, licsi és maracuja gyümölcsök mind-mind felismerhetőek. A trópusi jegyek mellett megjelenik a bodza, a vágott fű és a narancsvíz is. A bor kóstoláskor a tökéletes aperitif élményt nyújtja: rendkívül magas savak és nagyfokú elegancia jellemzi ezt a csodálatos észak-balatoni Sauvignon Blanc-t.

*This really light wine has a pale lemon yellow colour. The aromas are reminiscent of New Zealand Sauvignon Blanc style. In addition to the prevailing fresh tropical aromas, elderberry, cut grass and orange flavor appear.*

#### · PÁTZAY RIZLING 2017 ·

 0.15 l

2000 HUF

 0.75 l


11000 HUF

A Pátzay pince friss bora mandulás és zöldalmás ízekkel, krémes lecsengéssel. Remek párosítás fűszeres ételekhez.

*Chateau patzay's fresh wine taste of green apple and mandels with creamy character. Best to go with spicy food.*

### TÚZKŐ

#### · BÁTAPÁTI GRÜNER VELTLINER 2021 ·

 0.15 l

2200 HUF

 0.75 l

11500 HUF

Egy különlegesség a szekszárdi borvidékről, egy üveg madárcsicsergés elegáns zamattal.

*Speciality from szekszárd, Southern Hungary. A bottle of birdchirp with fine taste.*

### PÁTZAY

#### · CHARDONNAY 2018 ·

 0.15 l

3500 HUF

 0.75 l

17500 HUF

A tiszta halvány szalmasárga színű észak-balatoni bort, finom trópusi gyümölcsös illatvilág jellemzi. Szüvegében a vanília és a pörkölt mogyoró is megjelenik. Tejszínes és gombás tésztaételek egészen páratlan kísérője.

*The pure pale straw-yellow wine from Northern Balaton is characterized by a delicate tropical fruity aroma. Vanilla and roasted hazelnuts also appear in its taste. It's a unique accompaniment to cream and mushroom pasta dishes.*

## VÖRÖSBOROK RED WINES

### BODRI

#### · SZEKSZÁRDI MALBEC 2021 ·

 0.15 l

1900 HUF

 0.75 l

9500 HUF

Malbec Szekszárdról egy izgalmas bor, mely intenzív illatú, közepesen testes, szilvás-gyümölcsös bor. Kevés hordóhasználatnak köszönhetően étcsokoládés jegyeket is mutat.

*This Malbec from Szekszárd is an exciting wine with an intense notes in the nose. Medium-bodied, dark berries, mainly plum. It also shows dark chocolate marks due to low barrel usage.*

### VESZTERGOMBI

#### · SZEKSZÁRDI CABERNET FRANC 2019 ·

 0.15 l

3000 HUF

 0.75 l


15000 HUF

Báronyos állagú, de testes bor, 18 hónapig tölgyfahordóban érlelt.

*Velvety texture, but bodied red wine. It was matured in oak barrel for 18 month.*

### THUMMERER

#### · EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR 2016 ·

 0.15 l

5000 HUF

 0.75 l

25000 HUF

Fűszeres íz, ribizli és a fahordó tipikus illata. Egy kihagyhatatlan klasszikus.

*Spicy taste, redcurrant and oak barrel fragrance. Unmissable classic.*

### GERE

#### · VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 2016 ·

 0.75 l

25000 HUF

Kishordás érlelésű testes bor, illatában és ízében rendkívül vibráló, intenzív gyümölcsjegyeket mutat.

*Fermented in barrique barrels full bodied red wine. Vibrant fragrance, fruit taste.*

**AZ AKTUÁLIS ÉVJÁRATRÓL,  
KÉREM ÉRDEKLÖDJÖN A FELSZOLGÁLÓNÁL.  
PLEASE ASK YOUR SERVER  
FOR THE ACTUAL VINTAGE.**

## ROZÉ BOROK ROSÉ WINES

### • SOLTÉSZ EGRI SELECTION ROZÉ CUVÉE 2020 •

 0.15 l

1900 HUF


 0.75 l

10000 HUF

*Ez a rozé pont olyan, mintha egy hatalmas tál érett, zamatos eperbe harapnánk. Bár a bor száraz, ízében mégis gazdag, édes gyümölcsösség jellemzi, és egy csipetnyi szénsavasság teszi vibrálóan lendületessé. Helyezzük kényelembé magunkat, töltsünk ki egy pohárral, és élvezzük minden cseppjét. Egy kis hűtés jól áll neki.*

*This rosé is like biting into a huge bowl of ripe, juicy strawberries. Although the wine is dry, it is still rich in flavor, sweet fruitiness, and a hint of carbonation makes it vibrant. Let's make ourselves comfortable, fill it with a glass and enjoy every drop.*

### • BODRI ROZI SZEKSZÁRDI ROZÉ 2021 •

 0.15 l

2500 HUF

 0.75 l

13000 HUF

*Ez a Rozé a hagyományainknak megfelelően nem más, mint Észak és Dél szövetsége. Az Észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a Dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát. Fogyasztását 6-8 °C fokon friss gyümölcsök, saláták mellé télen-nyáron egyaránt ajánlom.*

*This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south. I recommend that it be enjoyed at 6-8 °C, with fresh fruits and salads, all year round.*

## DESSZERTBOROK DESSERT WINES

### • GRAND TOKAJ TOKAJI ASZÚ •

 0.1 l

5500 HUF

 0.5 l

28000 HUF

*Illatában nagyon komplex. Az aszúszemekből adódóan botrytis, barack, narancshéj és grillázs, füge és egzotikus virágok jellemzik, picit kaporral a végén. Kóstolva, ízében nagyon tiszta gyümölcsösség, narancs, lirs, körte és sárgabarack jegyekkel, de megjelennek benne a fehér csokoládés, vanília szízek is. A savak kerekén és hosszan tartják a bort. A végén lime-os, grapefruitos lecsengés és a hordás éreletésből adódó kávé-szerű, érett ízzel hosszan tölti ki a szánkát. Nagy potenciállal rendelkező, hosszú fejlődési szakasz előtt álló, igazi Tokaji nagy bor.*

*It smells very complex. It is characterized by botrytis, peach, orange peel and grillage, fig and exotic flowers, with a little dill at the end. When tasted, the taste is very purely fruity, with hints of orange, quince, pear and apricot, but white chocolate and vanilla flavors also appear. The acids keep the wine round and long. At the end, it fills the mouth for a long time with a lime, grapefruit aftertaste and a coffee-like, mature taste resulting from barrel aging. A truly great wine from Tokaj with great potential, facing a long development phase.*

## ALKOHOLOS KOKTÉLOK ALCOHOLIC COCKTAILS

### • MOJITO • 4390 HUF

Bacardi Carta Blanca, szénsavas ásványvíz, citromlé, nádcukorszirup, menta  
*Bacardi Carta Blanca, sparkling water, lemon juice, cane sugar syrup, mint*

### • NEGRONI • 4790 HUF

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari  
*Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari*

### • LA VIE EN ROSE • 4790 HUF

Opera gin, maracuja juice, lime, bodzaszirup, damaszkuszi rózsavíz  
*Opera gin, passion fruit juice, lime, green so syrup, Damascus rose water*

### • ESPRESSO MARTINI • 4990 HUF

Russian Standard, Kahlua, Espresso

### • APEROL SPRITZ • 4390 HUF

Prosecco, Aperol, Naturaqua (szénsavas)  
*Prosecco, Aperol, Naturaqua (sparkling)*

### • MANGÓ-ANANÁSZ DAIQUIRI • 4590 HUF

Bacardi Carta Blanca, mangópüré, ananászlé, citromlé  
*Bacardi Carta Blanca, mango puree, pineapple juice, lemon juice*



## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### • VIRGIN PINA COLADA • 2590 HUF

ananászlé, kókuszszirup, tejszín  
*pineapple juice, coconut syrup, cream*

### • VIRGIN MOJITO • 2590 HUF

szénsavas ásványvíz, citromlé, cukor, menta  
*sparkling water, lemon juice, sugar, mint*

# ÉTVÁGYGERJESZTŐK

## APERITIFS

### • VERMOUTH •

MARTINI (Bianco, Dry, Rosso)	0.06	2990 HUF
APEROL	0.06	2990 HUF
CAMPARI	0.06	2990 HUF
PERNOD	0.04	3290 HUF

### • PÁLINKA •

MÁRTON ÉS LÁNYAI PINCÉSZET TERMÉKEI

ASZÚTÖRKÖLY-PÁLINKA	0.04	4450 HUF
BARACKPÁLINKA	0.04	6490 HUF
MÁLNA PÁLINKA	0.04	8250 HUF

### • GIN •

GORDON'S	0.04	3250 HUF
BOMBAY SAPPHIRE	0.04	3750 HUF
OPERA GIN	0.04	5500 HUF
HENDRICK'S GIN	0.04	5990 HUF
MONKEY 47 GIN	0.04	5990 HUF
MONKEY 47 SLOE GIN	0.04	6150 HUF
NIKKA COFFEY GIN	0.04	6450 HUF

### • RUM •

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	0.04	3750 HUF
BACARDI CARTA BLANCA	0.04	3990 HUF
BACARDI CARTA NEGRA	0.04	3990 HUF

### • TEQUILA •

EL JIMADOR BLANCO	0.04	3750 HUF
EL JIMADOR REPOSADO	0.04	3750 HUF

## PÁRLATOK / SPIRITS

### • WHISKY •

<b>SKÓT - SCOTCH</b>		
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0.04	3590 HUF
CHIVAS REGAL 12Y	0.04	3990 HUF
<b>ÍR - IRISH</b>		
JAMESON	0.04	3990 HUF
<b>BOURBON</b>		
JIM BEAM	0.04	3990 HUF
<b>TENNESSEE</b>		
JACK DANIELS	0.04	4250 HUF
JACK DANIEL'S		
GENTLEMAN JACK	0.04	5150 HUF
<b>SINGLE MALT</b>		
LAPHROAIG TRIPLE WOOD	0.04	6490 HUF
NIKKA FROM THE BARREL	0.04	6990 HUF

### • VODKA •

ABSOLUT BLUE	0.04	3750 HUF
FINLANDIA	0.04	3990 HUF
GREY GOOSE	0.04	5750 HUF

## ÉTKEZÉS UTÁNI AJÁNLATUNK

### DIGESTIVES

### • KONYAK / COGNAC •

COURVOISIER VS	0.04	4250 HUF
RÉMY MARTIN VSOP	0.04	4990 HUF
RÉMY MARTIN XO	0.04	12500 HUF

### • ARMAGNAC •

JANNEAU VSOP	0.04	4250 HUF
--------------	------	----------

### • LIKŐRÖK • LIQUEURS

BAILEYS	0.04	3490 HUF
AMARETTO DI SARONNO	0.04	3990 HUF
COINTREAU	0.04	4590 HUF
GRAND MARNIER	0.04	4590 HUF
KAHLÚA	0.04	3490 HUF

### • GYOMORKESERŰK • BITTER LIQUEURS

ZWACK UNICUM	0.04	3590 HUF
UNICUM SZILVA/PLUM	0.04	3990 HUF
JÄGERMEISTER	0.04	3590 HUF

## SÖRÖK

### BEERS

#### · CSAPOLT · DRAUGHT

SOPRONI	0.30	1390 HUF
SOPRONI	0.50	1790 HUF

#### · ÜVEGES · BOTTLED

HEINEKEN	0.33	1590 HUF
----------	------	----------

#### · BÚZA · WEISSBIER

EDELWEISS HEFETRÜB	0.50	1790 HUF
--------------------	------	----------

#### · MEXIKÓI · MEXICAN

CORONA	0.33	1790 HUF
--------	------	----------

#### · ALKOHOLMENTES · ALCOHOL-FREE

HEINEKEN ALKOHOLFREIES NATURBIER	0.33	1490 HUF
-------------------------------------	------	----------

#### · CIDER ·

SOMMERSBY ALMA - APPLE KÖRTE - PEAR	0,33	1890 HUF
---	------	----------

## GYÜMÖLCSITALOK

### FRUIT JUICES

CAPPY NARANCS - ORANGE ŐSZIBARACK - PEACH ALMA - APPLE ANANÁSZ - PINEAPPLE	0.25	1290 HUF
--	------	----------

## SZÜRT VÍZ

### FILTERED WATER

FLOE WATER SZÉNSAVAS ÉS SZÉNSAVMENTES CARBONATED AND NATURAL	0.75	1290 HUF
--	------	----------

## ÜDÍTŐK

### SOFT DRINKS

COCA COLA	0.25	1290 HUF
COCA COLA ZERO	0.25	1290 HUF
SPRITE	0.25	1290 HUF
FANTA ORANGE	0.25	1290 HUF
GINGER ALE	0.25	1290 HUF
TONIC WATER	0.25	1290 HUF
FEVER TREE TONIC	0.25	1290 HUF

## LIMONÁDÉ

### LEMONADE

#### · KLASSZIKUS LIMONÁDÉ · CLASSIC LEMONADE 1690 HUF

nádcukorszirup, citromlé, citrom-narancs, Naturaqua  
cane sugar syrup, lemon juice, lemon-orange, Naturaqua



#### · BODZÁS-MENTÁS LIMONÁDÉ · ELDERFLOWER-MINT LEMONADE 1890 HUF

bodzaszirup, citromlé, mentalevél,  
citrom-lime-narancs, Naturaqua  
elderberry syrup, lemon juice, mint,  
lemon-lime-orange, Naturaqua

## ENERGIAITAL

### ENERGY DRINK

RED BULL	0.25	2150 HUF
----------	------	----------



## KÁVÉK COFFEES

ESPRESSO	1390 HUF
CAPPUCCINO	1790 HUF
AMERICANO	1690 HUF
CAFÉ LATTE	1790 HUF
MÉLANGE	1790 HUF
LATTE MACCHIATO	1790 HUF
ÍR KÁVÉ (JAMESON) <i>IRISH COFFEE</i>	2690 HUF
FRANCIA KÁVÉ (GRAND MARNIER) <i>FRENCH COFFEE</i>	2690 HUF
KRÉMKÁVÉ (BAILEYS) <i>CRÉME COFFEE</i>	2690 HUF
JEGES KÁVÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL <i>ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	2690 HUF
ESPRESSO TONIC	2690 HUF

## TEA

## TEA

RONNEFELDT TEAVÁLASZTÉK <i>SELECTION OF RONNEFELDT TEA</i>	1690 HUF
---	----------

## FORRÓ CSOKOLÁDÉ

## HOT CHOCOLATE

FORRÓ CSOKOLÁDÉ <i>HOT CHOCOLATE</i>	1690 HUF
---	----------

KÉRJÜK, HOGY BÁRMILYEN SPECIÁLIS  
KÉRÉSÉVEL FORDULJON KOLLÉGÁNKHOZ.  
*PLEASE ASK OUR COLLEAGUE IF YOU HAVE  
ANY SPECIAL REQUIREMENTS.*



MGallery speciális ajánlat

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban  
lévő ÁFÁ-t és a 12% szervizdíjat.

Our prices include the actual regulated  
VAT and 12% service charge