

# APOSTOLOK ÉTTEREM



*Egy hely, ahol a falak évszázados titkokat őriznek, ahol apostolok figyelnek, és minden falat egy letűnt korszak ízeit idézi meg a jelen merész pikantériájával. Az Apostolok Étterem nem csupán egy étterem – egy élő időutazás a századelő Budapestjére, ahol a magyar konyha remekei és a történelmi miliő találkoznak. Lépjen be az 1894-ben tervezett, ma már kuriózumnak számító műemlékvédelem alatt álló épület szívébe, és élje át ezt a különleges utazást!*

*A place where the walls hold centuries-old secrets, where apostles watch over you, and every bite evokes the flavors of a bygone era with a bold, modern twist. The Apostolok Restaurant is not just a restaurant – it is a living journey back to early 20th-century Budapest, where the masterpieces of Hungarian cuisine meet a historic ambiance. Step into the heart of this unique building, designed in 1894 and now a protected architectural gem, and experience this extraordinary journey for yourself!*

# A SÉF AJÁNLATAI CHEF OFFERS

## Libanyakleves gazdagon, lúdgége tésztával

Rich goose neck soup with goose-neck pasta

Reichhaltige Gänsehals-Suppe mit

Gänsehalsnudeln

Zuppa ricca di collo d'oca con pasta

“lúdgége”

Богатый суп из гусиной шеи с

лапшой «гусиная шея»

1, 9

**3.690 Ft**



## Konfitált kacsacomb hagymás tört burgonyával és fűszeres lilakáposztával

Confit duck leg with mashed potatoes and  
spiced red cabbage

Geschmorte Entenkeule mit

Zwiebelkartoffelpüree und würzigem Rotkohl

Coscia d'anatra confit con purè di patate

alle cipolle e cavolo rosso speziato

Утка конфи с картофельным пюре с

луком и пряной красной капустой

7, 9

**6.990 Ft**

## Márton napi libaság lilakáposzta- pürével, gratin burgonyával

St. Martin's Day goose leg with red cabbage

purée and potato gratin

Martinstags-Gänsekeule mit Rotkohlpüree

und Kartoffelgratin

Coscia d'oca di San Martino con purè di

cavolo rosso e gratin di patate

Гусятинка к празднику Святого

Мартина с пюре из красной капусты и

картофельным gratin

1, 3, 7, 9

**7.990 Ft**



## Macallan Essence tortaszelet

Macallan Essence Cake Slice

Macallan Essence Tortenstück

Fetta di torta Macallan Essence

Торт «Macallan Essence» (порция)

1, 3, 7, 8

**3.490 Ft**

# ÉLŐÉTELEK APPETIZERS

## Apostolok vendégváró tálja 2 főre

Apostles' appetizer platter for 2 persons  
Vorspeisenplatte „Apostel“ für 2 Personen  
Antipasto degli Apostoli per 2 persone  
Закуска "Апостолы" на двоих

1,7,10

**6.490 Ft**



## Ízletes libamáj saját zsírjában

Tasty goose liver in its own fat  
Würzige Gänseleber im eigenen Fett  
Delizioso fegato d'oca cotto nel proprio grasso  
Вкусная гусиная печень, приготовленная в собственном жиру

1,5,7,9

**7.490 Ft**

## Roston sült kacsamáj, rosé körtével, ropogós kalácson tálalva

Grilled duck liver with rosé pear, served on crispy brioche  
Gegrillte Entenleber mit Rosé-Birne, serviert auf knusprigem Brioche  
Fegato d'anatra alla griglia con pera al rosé, servito su brioche croccante  
Утиная печень на гриле с грушей розе, подается на хрустящем бриоше

1,5,7,10

**5.790 Ft**



# LEVES SOUP

## Marhagulyásleves bográcsos ízekkel

Traditional Hungarian Beef Goulash Soup with Authentic Kettle-Cooked Flavour

Ungarische Rindergulaschsuppe mit klassischem Kesselgeschmack

Zuppa di gulasch ungherese di manzo con autentico sapore da calderone

Традиционный венгерский суп-гуляш из говядины с подлинным вкусом из котелка



**4.190 Ft**

1,9



## Bárányos palócleves ínyenc módra

Gourmet Palóc Soup with Lamb

Palóc-Suppe mit Lamm auf Feinschmeckerart

Zuppa Palóc con agnello in stile gourmet

Палóцкий суп с ягнёнком по-гурмански

1,6,7,9

**4.190 Ft**

## Selymes zöldborsó krémleves ropogós zöldség chipssel

Creamy Green Pea Soup with Crispy Vegetable Chips

Cremige Erbsensuppe mit knusprigen Gemüsechips

Vellutata di piselli con chips croccanti di verdure

Нежный крем-суп из зелёного горошка с хрустящими овощными чипсами



**3.490 Ft**

9

# SZÁRNYAS ÉTELEK POULTRY DISHES

## Hagyományos paprikáscsirke házi galuskával

Traditional Chicken Paprikash with  
Homemade Dumplings

Traditionelles Paprikahähnchen mit  
hausgemachten Nockerln

Pollo alla paprika tradizionale con  
gnocchetti fatti in casa

Традиционная курица паприкаш с  
домашними клёцками



**5.490 Ft**

1,3,7



## Friss zöldsűszerekkel pácolt csirkemell kék sajtmártással és jázminrizszel

Chicken Breast Marinated in Fresh Herbs  
with Blue Cheese Sauce and Jasmine Rice

Hähnchenbrust in frischen Kräutern mariniert  
mit Blauschimmelkäsesauce und Jasminreis

Petto di pollo marinato alle erbe fresche  
con salsa al formaggio blu e riso jasmine

Куриная грудка, маринованная в свежих  
травах, с соусом из голубого сыра и  
жасминовым рисом

**5.990 Ft**

3,7

## Rozéra süttött kacsamell, pirított burgonyagombóccal és meggy jus kíséretében

Duck Breast with Sautéed Potato  
Dumplings and Sour Cherry Jus

Rosa gebratene Entenbrust mit gebratenen  
Kartoffelklößchen und Sauerkirsch-Jus

Petto d'anatra cotto al rosa con gnocchi di  
patate saltati e jus di amarene

Утиная грудка, обжаренная до средней  
прожарки, с картофельными клёцками и  
вишнёвым соусом-жю



**8.490 Ft**

1,3,7

## Cordon Bleu füstölt sajttal töltve, zöldborsóval és jászminrizszel

Cordon Bleu Stuffed with smoked  
Cheese, Served with Green Peas and  
Jasmine Rice

Cordon bleu, gefüllt mit geräuchertem Käse,  
serviert mit grünen Erbsen und Jasminreis.

Cordon Bleu ripieno di formaggio  
affumicato, servito con piselli e riso  
jasmine.

Кордон Блю, фаршированный копчёным  
сыром, подаётся с зелёным горошком и  
жасминовым рисом. 1,3,5,7

**7.990 Ft**



## SERTÉS ÉTELEK PORK DISHES



## Bécsi szelet ropogós bundában petrezselymes sült burgonyával

Crispy Breaded Wiener Schnitzel with Parsley  
Roasted Potatoes

Knuspriges Wiener Schnitzel mit  
Petersilienkartoffeln

Wiener Schnitzel impanato croccante con  
patate arrosto al prezzemolo

Венский шницель в хрустящей  
панировке с жареным картофелем и  
петрушкой

1, 3, 5, 9

**6.990 Ft**

## Bordírozott sertés szűzermék lecsós burgonyán tálalva

Rolled pork tenderloin medallions served  
on lecsó-style potatoes

Gerollte Schweinefilet-Medaillons auf  
Letschó-Kartoffeln serviert

Medaglioni di filetto di maiale arrotolati  
serviti su patate al lecsó

Рулетики из свиной вырезки, подаются с  
картофелем по-лечо

1, 3, 9

**8.490 Ft**



## Cigánypecsenye, sült szalonnával és házi sült burgonyával

Gypsy-style pork steak with fried bacon and  
homemade roast potatoes

Zigeunerschnitzel mit gebratenem Speck  
und hausgemachten Bratkartoffeln

Bistecca di maiale alla zingara con  
pancetta frita e patate arrosto fatte in  
casa

Свиной стейк по-цыгански с жареным  
беконом и домашним жареным  
картофелем

1, 3

**6.990 Ft**

## Fokhagymás sült oldalas, fűszeres burgonyahasábokkal és ropogós coleslaw-val

Garlic roasted pork ribs with spiced potato  
wedges and crispy coleslaw

Knoblauch-Schweinerippchen mit  
gewürzten Kartoffelspalten und knackigem  
Coleslaw

Costine di maiale arrosto all'aglio con  
patate a spicchi speziate e coleslaw  
croccante

Свининые рёбрышки, запечённые с  
чесноком, с пряными картофельными  
дольками и хрустящим коулслоу

7, 9, 10

**7.590 Ft**



# MARHA ÉTELEK BEEF DISHES

## Tradicionális marhapörkölt juhtúrós sztracapskával tálalva

Traditional Hungarian beef stew served  
with potato dumplings and sheep  
cheese

Traditionelles ungarisches Rindergulasch,  
serviert mit Kartoffelspätzle und Schafskäse

Gulasch di manzo tradizionale  
ungherese servito con gnocchetti di  
patate e formaggio di pecora

Традиционный венгерский гуляш из  
говядины, подаётся с картофельными  
клёцками и овечьим сыром



1, 3, 7

**7.990 Ft**



## Bélszíncsíkok illatos erdei gombákkal, szélesmetélten tálalva

Beef tenderloin strips with fragrant wild  
mushrooms, served on tagliatelle

Rinderfiletstreifen mit aromatischen  
Waldpilzen, serviert auf Bandnudeln

Straccetti di filetto di manzo con funghi di  
bosco profumati, serviti su tagliatelle

Полоски говяжьей вырезки с  
ароматными лесными грибами,  
подаются с лапшой

## Párolt marhanyak vörösboros raguban dödöllével tálalva

Braised beef neck in red wine ragout, served  
with dödölle

Geschmorter Rinderhals in Rotweingulasch,  
serviert mit Dödölle

Collo di manzo brasato in ragù di vino  
rosso, servito con dödölle

Тушёная говяжья шея в рагу с красным  
вином, подается с дёделле



1, 3, 7, 9

**9.990 Ft**

## Apostolok Burger, házi sült burgonyával és karamellizált hagymalekvárral

Apostles Burger with roasted potatoes and caramelized onion jam

Apostel-Burger mit Bratkartoffeln und karamellisiertem Zwiebelkonfit

Burger degli Apostoli con patate al forno e marmellata di cipolle caramellate

Бургер «Апостолы» с жареным картофелем и карамелизированным луком

1, 3, 7, 10

**7.990 Ft**



## Bélszín Apostolok módra szarvasgombás burgonyapürével

Beef tenderloin Apostles style with truffle mashed potatoes

Rinderfilet auf Apostel-Art mit Trüffel-Kartoffelpüree

Filetto di manzo alla Apostoli con purè di patate al tartufo

Филе говядины по-апостольски с картофельным пюре с трюфелем

7, 9

**14.990 Ft**

# HALÉTELEK FISH DISHES

## Hagyományos harcsapaprikás szalonnás túrós csuszával

Traditional catfish paprika stew with bacon and curd noodles

Traditionelles Waller-Paprikagericht mit Speck und Quarknudeln

Stufato tradizionale di siluro con pasta di ricotta e pancetta

Традиционное карповое рагу с беконом и творожной лапшой

1, 3, 4, 7, 9

**7.390 Ft**



## Grillezett lazac szelet, grill zöldségekkel és hollandi mártással másolata

Grilled salmon fillet with grilled vegetables and hollandaise sauce  
Gegrilltes Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse und Sauce Hollandaise  
Filetto di salmone alla griglia con verdure grigliate e salsa olandese  
Филе лосося на гриле с овощами-гриль и голландским соусом



3, 4, 7, 9

8.990 Ft

# VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIAN DISHES

## Currys illatú grillzöldségkompozíció, selymesen omlós sous-vide csicseriborsóval és ropogós céklafasírttal

Curry-scented grilled vegetable medley with tender sous-vide chickpeas and crispy beetroot fritters

Curryduftendes Grillgemüse mit zartem Sous-vide-Kichererbsen und knusprigen Rote-Bete-Bratlingen

Composizione di verdure grigliate profumate al curry con ceci sous-vide morbidi e croccanti frittelle di barbabietola

Гриль-овощи с ароматом карри, нежный нут су-вид и хрустящие свекольные котлеты

5.790 Ft

9

## Rántott vegetáriánus válogatás jázminrizzsel

Breaded vegetarian selection with jasmine rice

Panierte vegetarische Auswahl mit Jasminreis

Selezione vegetariana impanata con riso jasmine

Панированная вегетарианская подборка с жасминовым рисом



1, 3, 8

5.990 Ft

# CYERMEK ÉTELEK KID DISHES

## Ropogós bundában sült csirkemell hasáburgonyával

Crispy breaded chicken breast with French fries

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites

Petto di pollo impanato e croccante con patatine fritte

Куриная грудка в хрустящей панировке с картофелем фри



1, 3, 8

**3.290 Ft**



## Bolognai Spagetti parmezán forgáccsal

Bolognese spaghetti with Parmesan shavings

Spaghetti Bolognese mit Parmesanraspeln

Spaghetti alla bolognese con scaglie di Parmigiano

Спагетти болоньезе с стружкой пармезана

1, 3, 7, 9

**3.290 Ft**

## Bárányborda, aszalt szilvás szalvétagombóccal, pálinkás mártással és bárány jus-szal

Rack of lamb with plum-stuffed dumplings, brandy sauce, and lamb jus  
Lammkotelett mit Zwetschken-Knödel, Pflaumenbrandsoße und Lammjus

Costolette di agnello con canederli alle prugne, salsa alla grappa e jus d'agnello

Бараньи отбивные с кнедликами с черносливом, соусом на основе бренди и бараньим джю



1, 3, 7, 9

**14.990 Ft**

## Hagyományos magyar lángos választható feltétekkel

1, 7

Traditional Hungarian Lángos with Choice of Toppings

Traditioneller ungarischer Lángos mit wahlweise belegten Zutaten

Lángos tradizionale ungherese con condimenti a scelta

Традиционный венгерский лангош с начинками на выбор

**2.490 Ft**

Tejföl/Sour cream/Saure Sahne/Panna acida/Сметана 1, 7 +500 Ft

Fokhagyma/Garlic/Knoblauch/Aglio/Чеснок 1, 7 +500 Ft

Sajt/Cheese/Käse/Formaggio/Сыр 1, 7 +500 Ft

Bélszín csíkos vargányás ragu/Beef Fillet Strips with Porcini Mushroom Ragout/ +3.000 Ft

Rinderfiletstreifen in Steinpilz-Ragout/Strisce di filetto di manzo con ragù di porcini/Полоски вырезки с соусом из белых грибов 1, 7, 9

Bolognai/Bolognese/Bolognese/Alla Bolognese/Болоньезе 1, 7, 9 +2.400 Ft



# TÁLAK PLATTERS

## Apostolok ízelítő tálja 2 fő részére

Apostles' tasting platter for 2 people

Apostel-Kostplatte für 2 Personen

Piatto degustazione degli Apostoli per 2 persone

Дегустационное блюдо «Апостолы» на 2 персоны

1, 3, 7, 9

**16.990 Ft**



Paprikás csirke, Vörösboros marhanyak, tojásos nokedli, savanyúság válogatás

Paprika chicken, red wine braised beef neck, egg dumplings, assorted pickles

Paprikahuhn, Rindernacken in Rotwein geschmort, Eierteigklößchen, gemischtes Sauergemüse

Pollo alla paprika, collo di manzo al vino rosso, gnocchetti all'uovo, assortimento di sottaceti

Курица с паприкой, говяжья шея в красном вине, яичные клецки, ассорти из солений



## Két személyes ínycsont hústál

Gourmet meat platter for 2 people

Gourmet-Fleischplatte für 2 Personen

Piatto di carne gourmet per 2 persone

Гурманское мясное ассорти на 2 персоны

1, 3, 7, 8, 9

**24.990 Ft**

Rosé kacsamell, cordon bleu, zöldbúszeres csirkemell, cigánypecsenye és vegyes köret  
Rosé duck breast, cordon bleu, herb-seasoned chicken breast, gypsy-style roast, and mixed side dishes

Rosé-Entenbrust, Cordon Bleu, kräuterwürzige Hähnchenbrust, Zigeunerbraten und gemischte Beilagen

Petto d'anatra rosé, cordon bleu, petto di pollo alle erbe, arrosto alla zingara e contorni misti

Утка розе, кордон блю, куриная грудка с зеленью, цыганская отбивная и ассорти гарниров

# SALÁTÁK SALADS

## Apostolok kevert salátája

Apostles' mixed salad

Gemischter Salat der Apostel

Insalata mista degli Apostoli

Смешанный салат «Апостолы»

9

2.990 Ft



## Könnyed natúr Cézár saláta

Light classic Caesar salad

Leichter klassischer Caesar-Salat

Leggera insalata Caesar classica

Лёгкий классический салат Цезарь

1, 7, 9

3.990 Ft



## Frissítő grillezett csirkés Cézár saláta

Refreshing Caesar salad with grilled chicken

Erfrischender Caesar-Salat mit gegrilltem

Hähnchen

Insalata Caesar rinfrescante con pollo alla

Osвежающий салат «Цезарь» с жареной

курицей

1, 7, 9

4.990 Ft



## Fokhagymás garnélával koronázott Cézár saláta

Caesar Salad with Garlic Shrimp

Caesar-Salat mit Knoblauchgarnelen

Caesar con gamberi all'aglio

Салат «Цезарь» с чесночными

креветками

1, 2, 7, 9

5.990 Ft



# SÁVANYÚSÁGOK PICKLES

## Csalamádé

Mixed pickles  
Gemischtes Sauergemüse  
Giardiniera  
Цаламадэ

9, 10, 12

**1.490 Ft**

## Almapaprika

Apple Pepper  
Apfelpaprika  
Peperone a mela  
Яблочный перец

9, 10, 12

**1.490 Ft**

## Csemege uborka

Sweet Pickle  
Gewürzgurke  
Cetriolo dolce  
Сладкий маринованный огурец

9, 10, 12

**1.490 Ft**

## Uborkasaláta

Cucumber Salad  
Gurkensalat  
Insalata di cetrioli  
Салат из огурцов

**1.490 Ft**



# Kenyér Bread

Kenyér, 1 szelet  
Bread, 1 slice  
Brot, 1 Scheibe  
Pane, 1 fetta  
Хлеб, 1 ломтик

**190 Ft**

# DESSZERT DESSERT

## Eredeti Somlói galuska

Original Somlói sponge cake  
Originale Somlói-Nockerl  
Somlói originali  
Оригинальный десерт «Шомлоу галушка»

1, 3, 5, 7, 8

**3.490 Ft**



## Túró gombóc vaníliás tejföl krémben

Cottage cheese dumplings in vanilla sour cream  
Quarkknödel in Vanille-Sauerrahmcreme  
Gnocchi di ricotta in crema di panna acida alla vaniglia  
Творожные клёцки в ванильном сметанном креме

1, 3, 7

**3.490 Ft**

## Gundel palacsinta

Gundel crêpe  
Gundel-Palatschinke  
Crêpe Gundel  
Блинчик «Гундел»

1, 3, 5, 7, 8

**3.490 Ft**



## Forró almás pite vanília fagyalattal

Warm apple pie with vanilla ice cream  
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis  
Torta di mele calda con gelato alla vaniglia  
Тёплый яблочный пирог с ванильным мороженым

1, 3, 7

**3.490 Ft**

## Csokis láva torta vanília fagylalttal, áfonya pürével

Chocolate lava cake with vanilla ice cream  
and blueberry purée

Schokoladen-Lavakuchen mit Vanilleeis  
und Heidelbeerpüree

Tortino al cioccolato dal cuore fondente con  
gelato alla vaniglia e purea di mirtilli

Шоколадный фондан с ванильным  
мороженым и черничным пюре



1, 3, 5, 7, 8

**3.490 Ft**



## Minden mentes Eszterházy torta szelet

All-free Eszterházy cake slice

Frei-von-allem Eszterházy-Tortenstück

Fetta di torta Eszterházy senza nulla

Безглютеновый, безлактозный и  
безсахарный торт

8

**3.490 Ft**

## Fagylalt kehely szezonális gyümölcsökkel

Ice cream sundae served with fresh  
seasonal fruits

Eisschale mit saisonalen Früchten

Coppa di gelato servita con frutta fresca di  
stagione

Десерт из мороженого с сезонными  
фруктами



7

**3.490 Ft**

# TALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

## ÜDÍTŐ/SOFT DRINK

Coca Cola	1.190 Ft
Coca Cola Zero	1.190 Ft
Fanta	1.190 Ft
Sprite	1.190 Ft
Kinley ginger ale	1.190 Ft
Kinley tonic	1.190 Ft
Kinley pink tonic	1.190 Ft
Kinley purple tonic	1.190 Ft
Cappy őszibarack	1.290 Ft
Cappy alma	1.290 Ft
Cappy 100% narancs	1.290 Ft
Flow water 0,35 L savas, mentes/still, sparkling	990 Ft
Flow water 0,75 L savas, mentes/still, sparkling	1.690 Ft
Römerquelle 0,3 L savas, mentes/still, sparkling	990 Ft

## CSAPOLT SÖR/DRAFT BEER

Dreher 0,3 L	1.390 Ft
Dreher 0,5 L	1.990 Ft
Peroni 0,3 L	1.490 Ft
Peroni 0,5 L	2.190 Ft

## LIMONÁDÉ/LEMONADE

Klasszik	1.790 Ft
Maracuja	1.790 Ft
Maracuja-Chili	1.790 Ft
Eper	1.790 Ft
Eper-Bazsalikum	1.790 Ft
Bodza-menta	1.790 Ft
Málna	1.790 Ft
Zöldalma	1.790 Ft
Levendula	1.790 Ft
Áfonya Zero	1.790 Ft
Házi jeges tea citrom, barack/lemon, peach	1.790 Ft

## SÖR ÉS CIDER/BEER AND CIDER

Dreher Bak	2.490 Ft
Krombacher Búza	2.490 Ft
Pilsner Urquell	1.990 Ft
Peroni 0,0%	1.990 Ft
Somersby	1.790 Ft
alma, körte, málna-lime/apple, pear, rasberry-lime	

# TALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

## KESERŐ/VERMOUTH

Unicum	2090 Ft
Unicum Narancs	2090 Ft
Unicum Szilva	2090 Ft
Unicum Barista	2090 Ft
Unicum Riserva	3990 Ft
Jägermeister	2190 Ft
Campari	2490 Ft
Aperol	1890 Ft

## BRANDY/COGNAC

Metaxa 7*	2490 Ft
Hennessy VS	4990 Ft
Martell VSOP	5490 Ft

## LIKŐR/LIQUOR

Malibu	1890 Ft
Bailey's	1890 Ft

## RUM

Bacardi Carta Blanca	1890 Ft
Bumbu	4390 Ft
Bumbu X.O.	5890 Ft
Diplomatico	3890 Ft
Kraken	2690 Ft
Sailor Jerry	2190 Ft

## WHISKEY

Jack Daniel's	2390 Ft
Gentleman Jack	4190 Ft
Jack Daniel's Single B.	5690 Ft
Jameson	2590 Ft
Chivas Regal	3490 Ft
Highland Park	5590 Ft
Macallan 12	5490 Ft
Glenfiddich	6190 Ft
Suntori Toky	5290 Ft

# ITALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

## VODKA

Finlandia	1690 Ft
Absolute vanília	2190 Ft
Russian Standard Pl.	2390 Ft
Grey Goose	4590 Ft
Beluga	5490 Ft
Imperial	3690 Ft

## GIN

Bombay Sapphire	2590 Ft
Malfy classic	3390 Ft
Agárdi Chameleon	4090 Ft
Hendrick's	4490 Ft
Monkey 47	6490 Ft
Tanqueray 0,0%	2490 Ft
Árpád Classic	4690 Ft
Árpád Paprika	4690 Ft

## PEZSGŐ/SPARKLING WINE

Moët Mini 0,2 L	9990 Ft
-----------------	---------

## PÁLINKA

Bolyhos Golden alma	3690 Ft
Bolyhos Kajszi	3690 Ft
Bolyhos Szilva	3690 Ft
Bolyhos Cigánymeggy	3690 Ft
Bolyhos Cseresznye	3690 Ft
Bolyhos Birs alma	3690 Ft
Árpád Cigánymeggy	4690 Ft
Árpád Mandarin	4690 Ft
Árpád Gyömbér	4690 Ft
Árpád Piros vilmos	4690 Ft
Árpád Málna	6890 Ft

## TEQUILA

El Jimador Blanco	2490 Ft
El Jimador Reposado	2590 Ft

# ITALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

## KOKTÉL/COCKTAIL

<b>Whiskey Sour</b> Jack Daniel's, sugar syrup, lemon juice, egg white	<b>3.590 Ft</b>
<b>Old Fashion</b> Jack Daniel's, brown sugar, Angostura bitter	<b>3.590 Ft</b>
<b>Manhattan</b> Jack Daniel's, Martini Rosso, Angostura bitter	<b>3.790 Ft</b>
<b>Mojito/Strawberry Mojito</b> Bacardi, mint, lime, brown sugar, soda	<b>3.490 Ft</b>
<b>Black Mojito</b> Kraken, mint, lime, brown sugar, soda, coloring	<b>3.590 Ft</b>
<b>Jungle Bird</b> Bumbu, Campari, Pineapple juice, lime, sugar syrup	<b>5.490 Ft</b>
<b>Daiquiri</b> Bacardi, lime, sugar syrup	<b>3.590 Ft</b>
<b>Espresso Martini</b> Espresso, sugar syrup, Finlandia, Khaula	<b>4.290 Ft</b>
<b>Chestnut Presso Martini</b> Espresso, sugar syrup, Finlandia, Khaula, chestnut syrup	<b>4.590 Ft</b>
<b>Pornstar Martini</b> Absolute vanilla, passion puree, passion liqueur, lemon juice, egg white	<b>4.290 Ft</b>
<b>Vodka Martini</b> Russian Standard Pl., Martini extra dry, olive	<b>4.290 Ft</b>
<b>Paloma</b> El Jimador Reposado, Grapefruit juice, lime, soda	<b>3.590 Ft</b>
<b>Mango Spicy Margareta</b> El Jimador Blanco, chili, lime juice, mango puree, honey, triple sec	<b>3.790 Ft</b>
<b>Negroni</b> Bombay, Campari, Martini Rosso	<b>3.590 Ft</b>

# TALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

**Gin Basil Smash** 3.290 Ft

Bombay, lime juice, sugar syrup, basil

**Bombay Breeze** 3.290 Ft

Bombay, citrus fruits, soda

**Budapest Vibe** 3.490 Ft

Unicum plum, mango puree, lemon juice, ginger ale

**Long Island Ice Tea** 6.590 Ft

Bombay, Finlandia, El Jimador Blanco, Bacardi sugar syrup, lemon juice, triple sec

## GIN & TONIC

**Bombay x Grape** 3.990 Ft

Bombay, grapefruit, tonic

**Rosmary Royale** 3.990 Ft

Bombay, pear syrup, rosemary, tonic

**Pink Pepper Kiss** 5.990 Ft

Malfy, pink pepper, pink tonic

**Monkey Berry** 7.490 Ft

Monkey 47, lime, blueberry, purple tonic

**Budapest Heat** 5.990 Ft

Árpád paprika gin, chili, tonic

**Purple Bloom** 5.990 Ft

Chameleon gin, levender syrup, lime, tonic

## SPRITZ

**Aperol Spritz** 3.490 Ft

Aperol, prosecco, orange, soda

**Blue Spritz** 3.290 Ft

Blue caracao, white wine, lemon, sprite

**Hugo** 3.290 Ft

Prosecco, lime, mint, elderflower syrup, soda

# TALKÍNÁLAT BEVERAGE MENU

## KÁVÉ/COFFEE

Ristretto	990 Ft
Espresso	990 Ft
Lungo	990 Ft
Americano	990 Ft
Espresso Macchiato	990 Ft
Cappuccino	1.290 Ft
Latte Macchiato	1.590 Ft
Cafe Latte	1.590 Ft
Flat white	1.590 Ft

## SPECIÁLIS KÁVÉ/ SPECIAL COFFEE

Caramell Cappuccino	1.490 Ft
Iced Latte	1.590 Ft
Pisztáciás Iced Latte	1.890 Ft
Choco Cookie Latte	1.890 Ft
Crème Brûlée Latte	1.890 Ft
Pumkin Spice Latte	1.890 Ft
Nutty Latte	1.890 Ft
Gingerbread Latte	1.890 Ft
Chai Latte	1.590 Ft
Melange	1.890 Ft
Irish coffee	5.25

## FORRÓ ITAL/HOT DRINK

Dilmah Exceptional	1.590 Ft
piramis tea	
Krémes forró csoki	1.890 Ft
Krémes forró fehér csoki	1.890 Ft
Pisztáciás forró fehér csoki	1.890 Ft

Almás-szilvás Puncs 1.990 Ft  
0,0%

Szilvás-rumos Puncs 3.490 Ft



# ALLERGÉN LISTA LIST OF ALLERGEN

1. **Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönköly stb.)**
2. **Rákfélék (pl. garnélarák, homár, rák)**
3. **Tojás és tojástermékek**
4. **Hal és haltermékek**
5. **Földimogyoró**
6. **Szójabab és szójatermékek**
7. **Tej és tejtermékek (beleértve a laktózt)**
8. **Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió)**
9. **Zeller**
10. **Mustár**
11. **Szezámmag**
12. **Kén-dioxid és szulfitek (10 mg/kg vagy 10 mg/l felett)**
13. **Csillagfürt (lupin)**
14. **Puhatestűek (pl. kagyló, tintahal, osztriga)**

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁ-T.

ALL PRICES ARE IN HUNGARIAN FORINTS AND INCLUDE VAT.

# ALLERGÉN LISTA LIST OF ALLERGEN

1. **Cereals containing gluten (such as wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)**
2. **Crustaceans (e.g. shrimp, lobster, crab)**
3. **Eggs and egg products**
4. **Fish and fish products**
5. **Peanuts**
6. **Soybeans and soy products**
7. **Milk and milk products (including lactose)**
8. **Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts)**
9. **Celery**
10. **Mustard**
11. **Sesame seeds**
12. **Sulphur dioxide and sulphites (in concentrations above**
13. **10 mg/kg or 10 mg/l)**
14. **Lupin**  
**Molluscs (e.g. mussels, squid, oysters)**

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁ-T.

ALL PRICES ARE IN HUNGARIAN FORINTS AND INCLUDE VAT.

**Köszönjük, hogy minket választott.**

**Thank you for choosing us.**

**Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben.**

**Grazie per averci scelto.**

**Спасибо, что выбрали нас.**