



REGGELI KÍNÁLAT
BREAKFAST MENU

REGGELI KÍNÁLAT / BREAKFAST MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 7:00 - 12:00 ÓRÁIG / AVAILABLE EVERY DAY FROM 7:00 TO 12:00

TOJÁSÉTELEK / EGG DISHES

Fehér vagy barna toast kenyérrel /
with white or brown toast

EGGS BENEDICT

Buggyantott tojás, sonka, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, ham, spinach, Hollandaise sauce

4 900.-



EGGS ROYALE

Buggyantott tojás, lazac, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, salmon, spinach, Hollandaise sauce

5 900.-



EGGS FLORENTINE

Buggyantott tojás, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, spinach, Hollandaise sauce

4 200.-



HAM & EGGS 2 db / 2 pcs

2 600.-



RÁNTOTTA / OMLETT - 2 DB / ADAG

Scrambled eggs / Omelette - 2 pcs / portion

1 800.-



TÜKÖRTOJÁS / FŐTT TOJÁS / BUGGYANTOTT TOJÁS - 2 DB / ADAG

Fried eggs / Boiled eggs / Poached eggs - 2 pcs / portion

1 800.-



VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK /

OPTIONAL CONDIMENTS:

Sajt / Cheese

400.-

Gomba / Mushroom

600.-

Paprika / Bell pepper

400.-

Bacon / Bacon

800.-

Koktélparadicsom / Cherry tomato

400.-

Sült kolbász / Grilled sausage

1 000.-

Sonka / Ham

800.-

ARIA BÜFÉREGGELI /

14 900.-

ARIA BUFFET BREAKFAST

Péksütemények, felvágott- és sajtválogatás, friss zöldségek,
gyümölcsök, házi mártogatósok, választott tojásétel, kávé, tea,
gyümölcslevek, pezsgő

Various pastries, cold cuts, cheese selection, fresh vegetables, fruits,

homemade spreads, egg dish of your choice, coffee, tea, juices, sparkling wine

FRANCIA REGGELI /

3 900.-

FRENCH BREAKFAST



2 db croissant, vaj, házi lekvár, frissen facsart narancslé vagy kávé vagy tea

2 pcs croissant, butter, homemade jam, fresh orange juice or coffee or tea

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Diófélék
Tree nuts



Zeller
Celery



Mustár
Mustard

SKANDINÁV REGGELI / SCANDINAVIAN BREAKFAST

Tojásrántotta 2 tojásból, füstölt lazac, magvas kenyér, zöldfűszeres sajtkrém, kapribogyó, csemegeuborka, mézes mustár
Scrambled eggs (2 eggs), smoked salmon, multigrain bread, herb cream cheese, capers, pickled cucumber, honey mustard

6 500.-



MAGYAR REGGELI / BEST OF HUNGARY

Magyaros rántotta 2 tojásból, kolbász, sonka, bacon, paprika, paradicsom, pirítós
Hungarian scrambled eggs, sausage, ham, bacon, bell pepper, tomatoes, toast

6 500.-



QUINOA SALÁTA / QUINOA SALAD

Quinoa, avokádó, paraj, kókteleparadicsom, buggyantott tojás, fenyőmag, török magyoro
Quinoa, avocado, spinach, cherry tomatoes, poached egg, pine nuts, hazelnuts

6 900.-



GRANOLA, JOGHURT, GYÜMÖLCS

Granola, yoghurt, fruits

3 200.-



AMERIKAI PALACSINTA, JUHARSZIRUP

Pancake, maple syrup

3 200.-



REGGELI ITALOK / BREAKFAST DRINKS

Espresso

1 200.-

Double espresso

1 800.-

Americano

1 300.-

Cappuccino

1 800.-

Flat white

2 000.-

Café latte

2 000.-

Latte macchiato

2 000.-

Melange

2 100.-

Frappé

2 100.-

kókusz, fahéj, vanília / coconut, cinnamon, vanilla

Espresso Tonic

2 500.-

Matcha latte

2 100.-

Matcha tonic

2 600.-

Hot chocolate

2 000.-

Tea

1 500.-

Fresh orange juice - 2,5 dl

2 900.-

Irish coffee

4 900.-

Bloody Mary

4 500.-

Mimosa

4 500.-

Bellini

4 500.-

Sauska Extra Dry - sparkling wine

4 500.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



CAFÉ LISZT SIGNATURES



RUBY

Tanqueray Gin, vanília, málna, fehér csokoládé
Tanqueray Gin, vanilla, raspberry, white chocolate

5 900.-



EMERALD

Ketel One vodka, bergamot, olíva, uborka, kapor, tonik
Ketel One vodka, bergamot, olive, cucumber, dill, tonic

5 900.-



AMBER

Ciroc Green Apple vodka, körte, menta, szóda
Ciroc Green Apple vodka, pear, mint, soda

5 900.-



ONYX

Unicum Barista, málna, kávé, tonkabab
Unicum Barista, raspberry, coffee, tonka beans

5 900.-

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák,
15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /
*All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT,
15% service charge will be added to your bill.*

GIN & TONIC

SPECIALS

JUNE BY G'VINE WATERMELON
Fever-Tree Indian tonic

6 300.-

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR
Fever-Tree Elderflower tonic

6 300.-

BROCKMANS
Fever-Tree Mediterranean tonic

5 900.-

TARSIER ORIENTAL PINK
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic

6 500.-

ÁRPÁD PAPRIKA
Fever-Tree Mediterranean tonic

5 900.-

UKIYO JAPANESE BLOSSOM
Fever-Tree Mediterranean tonic

6 900.-

HENDRICK'S NEPTUNIA
Fever-Tree Indian tonic

6 300.-

TANQUERAY NO.10
Fever-Tree Light tonic

5 900.-

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák,
15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /
*All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT,
15% service charge will be added to your bill.*



EBÉD & VACSORA
LUNCH & DINNER

MENÜ / MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 12:00 - 22:30 ÓRÁIG / AVAILABLE EVERY DAY FROM 12:00 TO 22:30

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS

- TENGERI SÓS BURGONYACHIPS
Sea salt flavored potato chips

1 900.-
- NOCELLARA OLÍVABOGYÓ
Nocellara olives

3 800.-
- † St.Andrea - Napbor 2024, Eger (Hungary) 3 500.-
- SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM,
OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR
Serrano ham, dried tomatoes, olives, sourdough bread

4 300.-
- † Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

ELŐÉTELEK / STARTERS

- CÉZÁR SALÁTA - RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING,
PARMEZÁN, FOKHAGYMÁS KRUTON
Caesar salad - Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, garlic crouton

4 200.-
- † Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-
- + Píritott csirkemell / *grilled chicken breast*

2 800.-
- † Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-
- + Píritott garnéla / *grilled shrimps*

3 100.-
- † Francesco Follador - Prosecco Brut DOCG, Veneto (Italy) 5 900.-
- ARIA BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, RUKKOLASALÁTA,
FÚSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ
Aria burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad, spicy ratte potato, chipotle mayo

8 200.-
- † Haraszthy - Chardonnay 2023, Etyek (Hungary) 3 500.-
- SÓÁGYON SÜLT SZÍNES RÉPÁK, FETAKRÉM, BROKKOLI,
NARANCS, DUKKAH, GRILLEZETT LAPOS KENYÉR
Salt-baked rainbow carrots, feta cream, broccoli, orange, dukkah, grilled flatbread

5 700.-
- † Balassa - Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-
- MARHATATÁR, SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ, VÖRÖSBORGÉL, SZŐLŐ,
MARINÁLT MÚSTÁRMAG, FENYŐMAG
Beef tartare, truffle mayo, red wine gel, grapes, pickled mustard seeds, pine nuts

6 200.-
- † Szijjártó Előd - Brut Reserve 2021, Etyek (Hungary) 5 500.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Gluten



Laktóz



Mogyoró



Rákfélék



Hal



Tojás



Diófélék



Zeller



Mustár

PIRÍTOTT LIBAMÁJ, MARINÁLT ASZALT SZILVA, BURGONYAKRÉM,
LYONI SALOTTA, GYÖMBÉRMORZSA, DOHÁNY-KÁVÉS JUS
*Searched foie gras, marinated dried plum, potato cream,
Lyonnais shallot, ginger crumble, tobacco-coffee jus*

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

8 500.-



SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS-CHILIS MÉZ,
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA
*Spinach and goat cheese croquette, elderflower and
chili flavored honey, roasted garlic aioli, toasted pistachio*

🍷 Pannonthalmi Főapátság - Tricollis Cuvée 2024, Pannonthalma (Hungary) 3 500.-

4 900.-



FŐÉTELEK / MAIN COURSES

CONCHIGLIONI TÉSZTA, RICOTTA, SPENÓT, SÜTÖTÖKPIRÉ,
PIRÍTOTT TÖKMAG, PECORINO ROMANO MÁRTÁS
*Conchiglioni pasta, ricotta, spinach, pumpkin purée,
roasted pumpkin seeds, Pecorino Romano sauce*

🍷 Marrenon - Pétula Rosé 2024, Provence (France) 4 600.-

9 200.-



GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL, PETREZSELYEMGYÖKÉR-PÜRÉ,
KELBIMBÓ, ERDEI GOMBÁK, BURGONYAKROKETT, GOMBAVELOUTÉ
*Grilled free-range chicken breast, parsley root purée, Brussels sprouts, wild
mushrooms, potato croquette, mushroom velouté*

🍷 Figula – Száka Olaszrizling 2023, Balatonfüred (Hungary) 3 500.-

11 200.-



SÜLT SZARVASGERINC, ZELLERPÜRÉ, FEKETE GYÖKÉR,
PROSCIUTTO, BROKKOLINI, PIEMONTI MOGYORÓ
*Roasted venison loin, celeriac purée, salsify, prosciutto,
broccolini, hazelnut*

🍷 Tüske Pince – Annus Cabernet Sauvignon 2019, Szekszárd (Hungary) 5 600.-

18 900.-



PIRÍTOTT LAZACFILÉ, ACQUERELLO RIZOTTÓ, TENGERI SPÁRGA,
PUFFASZTOTT AMARÁNT, FEKETEKAGYLÓ ESCABECHE, HOMÁRMÁRTÁS
*Searched salmon fillet, Acquerello risotto, samphire, puffed amaranth,
mussel escabeche, lobster sauce*

🍷 Balassa – Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

13 500.-



OMLÓS MARHAPOFA, POLENTAKRÉM, FODROS KEL,
CHILIS GYÖNGYHAGYMA, PASZTERNÁKMORZSA, SALSA VERDE,
VÖRÖSBORMÁRTÁS

*Braised beef cheek, polenta cream, kale, chili pearl onion, parsnip crumble,
salsa verde, red wine sauce*

🍷 Babarczi – Merlot 2021, Pannonthalma (Hungary) 5 800.-

16 500.-



Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Gluten



Lactose



Peanuts



Shellfish



Fish



Egg



Tree nuts



Celery



Mustard

DESSZERTEK / DESSERTS

SAJTTORTA, PEKÁNDIÓS SABLÉ,
KEKSZES KARAMELL GANACHE, ZÖLDALMA

Cheesecake, pecan sablé, cookie caramel ganache, green apple

🍷 Anonym – Aranyos Zenit Late Harvest, Etyek (Hungary) 3 800.-

4 500.-



ERDEI GYÜMÖLCSÖS TIRAMISU, FEHÉRCSOKOLÁDÉS PISZTÁCIA
GANACHE, VAJAS TÉSZTA ROPOGÓS

Forest fruit tiramisu, white chocolate pistachio ganache, puff pastry crisp

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 500.-



CSOKOLÁDÉ MOUSSE, DATOLYÁS PISKÓTA, BANÁN, MANDULA
Chocolate mousse, date sponge cake, banana, almond

🍷 Sauska – 6 puttonyos Aszú 2019, Tokaj (Hungary) 11 000.-

4 500.-



Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Diófélék
Tree nuts



Zeller
Celery



Mustár
Mustard



ITALLAP
DRINK LIST

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

pohár / glass üveg / bottle
120ml 750ml

SAUSKA - ROSÉ BRUT Tokaj, Hungary	5 000.-	25 000.-
SZIJJÁRTÓ ELŐD - BRUT RESERVE Etyek, Hungary	5 500.-	27 500.-
KREINBACHER - ÉGOISTE 2018 Somló, Hungary		49 000.-
FRANCESCO FOLLADOR - PROSECCO BRUT DOCG Veneto, Italy	5 900.-	29 500.-
GARBARA - CARTIZZE ZERO BRUT PROSECCO DOCG Veneto, Italy		49 000.-
MAISON LOUIS DE GRENELLE - BUDAPEST SPARK BRUT Loire, France	4 500.-	22 500.-
TORELLÓ - CAVA BRUT RESERVA SPECIAL EDITION 2022 Penedes, Spain	7 500.-	37 500.-
MOËT&CHANDON - BRUT IMPERIAL Champagne, France	9 900.-	49 500.-
LOUIS ROEDERER - COLLECTION 244 Champagne, France		65 000.-
BILLECART-SALMON - LE ROSÉ BRUT Champagne, France		75 000.-
DOM PERIGNON 2015 Champagne, France		195 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

BOROK / WINES

pohár / glass üveg / bottle
150ml 750ml

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

TOKAJ NOBILIS - SÁRGAMUSKOTÁLY 2024 Tokaj, Hungary	3 200.-	16 000.-
BABARCZI - SAUVIGNON BLANC 2024 Pannonhalma, Hungary	3 200.-	16 000.-
ST. ANDREA - NAPBOR EGRI CSILLAG 2024 Eger, Hungary	3 500.-	17 500.-
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG - TRICOLLIS CUVÉE 2024 Pannonhalma, Hungary	3 500.-	17 500.-
VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET - MANDORLA RIESLING 2024 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HARASZTHY - PRÉMIUM CHARDONNAY 2023 Etyek, Hungary	3 500.-	17 500.-
FIGULA - SZÁKA OLASZRIZLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HOLDVÖLGY - VISION 2021 Tokaj, Hungary	3 900.-	19 500.-
GRÓF DEGENFELD - TERÉZIA HÁRSLEVELŰ 2023 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
BALASSA - NYULÁSZÓ FURMINT 2024 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2024 Marlborough, New Zealand		19 000.-
OMBRE - PINOT GRIGIO 2024 Veneto, Italy		19 000.-
DOMAINE FÉVRE - CHABLIS 2023 Bourgogne, France		35 000.-
JOHANN TOPF - GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2023 Kamptal, Austria		29 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

VÖRÖSBOROK /

	pohár / glass 150ml	üveg / bottle 750ml
VILLA GYETVAI - ROSSO 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 200.-	16 000.-
ANONYM - PINOT NOIR 2022 Étyek, Hungary	3 600.-	18 000.-
VYLYAN - CSÓKASZŐLŐ 2019 Villány, Hungary	3 900.-	19 500.-
HARASZTHY - FANTÁSTICO MALBEC 2021 Étyek, Hungary	3 900.-	19 500.-
IPACS-SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT 2022 Villány, Hungary	4 500.-	22 500.-
TAKLER - SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2020 Szekszárd, Hungary	4 800.-	24 000.-
TÜSKE - ANNUS CABERNET SAUVIGNON 2019 Szekszárd, Hungary	5 600.-	28 000.-
BABARCZI - MERLOT 2021 Pannonhalma, Hungary	5 800.-	29 000.-
SAUSKA - CUVÉE 7 SIKLÓS 2020 Villány, Hungary	6 900.-	34 500.-
COUVENT DES JACOBINS - ST ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2018 Bordeaux, France		75 000.-
MARRENON - CROZES HERMITAGE 2021 Rhône, France		35 000.-
MARQUÉS DE MURRIETA 2020 Rioja, Spain		40 000.-
VILLA ANTINORI - CHIANTI CLASSICO RISERVA 2022 Toscana, Italy		45 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

ROZÉBOROK / ROSE WINES

	pohár / glass 150ml	üveg / bottle 750ml
SAUSKA - ROSÉ 2024 Villány, Hungary	2 900.-	14 500.-
VYLYAN - KSZÍ SPARKLING PINOT NOIR ROSÉ 2024 Villány, Hungary	3 200.-	16 000.-
MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2024 Provence, France	4 600.-	23 000.-

TERMÉSZETES ÉDES BOROK / DESSERT WINES

	pohár / glass 100ml	üveg / bottle 500ml
ANONYM - ARANYOS ZENIT LATE HARVEST Étyek, Hungary	3 800.-	19 000.-
HOLDVÖLGY ELOQUENCE SZAMORODNI, 2013 Tokaj, Hungary	4 400.-	22 000.-
SAUSKA 6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019 Tokaj, Hungary	11 000.-	55 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

RÖVIDITALOK / SPIRITS

ár / price / 40ml

GIN

UK

TANQUERAY LONDON DRY	3 500.-
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	3 500.-
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	3 500.-
TANQUERAY NO.10	4 500.-
TANQUERAY ALCOHOL FREE 0.0%	3 000.-
BROCKMANS	4 500.-
BOMBAY SAPPHIRE	3 500.-
BOMBAY PREMIER CRU	4 500.-
BOMBAY SUNSET	4 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	5 500.-

HUNGARY

ÁRPÁD PAPRIKA	4 500.-
ÁRPÁD RASPBERRY	5 000.-

SCOTLAND

HENDRICK'S	4 500.-
HENDRICK'S NEPTUNIA	5 000.-

FRANCE

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR	5 000.-
JUNE BY G'VINE WATERMELON	5 000.-

GERMANY

MONKEY 47	6 000.-
-----------	---------

JAPAN

UKIYO JAPANESE BLOSSOM	6 000.-
ROKU	4 500.-

HOLLAND

BOBBY'S	4 500.-
---------	---------

SPAIN

GIN MARE	5 000.-
----------	---------

SLOE

RIVO SLOE	6 000.-
-----------	---------

TEQUILA / MEZCAL

ár / price / 40ml

DON JULIO BLANCO	6 000.-
ROOSTER ROJO BLANCO	3 500.-
VOLCAN DE MI TERRA REPOSADO	6 500.-
ROOSTER ROJO MEZCAL	5 000.-
DEL MAGUEY VIDA	6 000.-

VODKA

CIROC	4 000.-
CIROC MANGO	4 000.-
CIROC RED BERRY	4 000.-
CIROC GREEN APPLE	4 000.-
KETEL ONE	3 500.-
GREY GOOSE	5 000.-
BELUGA GOLD LINE	14 000.-

RUM / CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	3 500.-
BUMBU THE ORIGINAL	4 000.-
PLANTATION ORIGINAL DARK	4 000.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	5 000.-
SAILOR JERRY	3 500.-
ZACAPA CENTENARIO NO.23	7 000.-
MAGNIFICA CACHACA	3 500.-

WHISKY

ár / price / 40ml

SCOTCH

SINGLE MALT

SINGLETON 12	4 000.-
THE MACALLAN 12	10 000.-
GLENFIDDICH 18	13 000.-
TALISKER 10	6 500.-

SCOTCH

BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3 500.-
MONKEY SHOULDER	4 000.-

IRISH

JAMESON	3 500.-
REDBREAST 12	6 000.-

AMERICAN

BULLEIT BOURBON	3 500.-
WOODFORD RESERVE	4 500.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	5 500.-

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL	6 000.-
-----------------------	---------

DANISH

STAUNING RYE	4 500.-
--------------	---------

COGNAC / BRANDY / PISCO

ár / price / 40ml

HENNESSY VS	4 500.-
HENNESSY XO	19 000.-
1615 PISCO PURO QUEBRANTA	4 000.-

LIQUEUR

AMARETTO DISARONNO	4 000.-
LUXARDO MARASCHINO	3 500.-
COINTREAU	3 500.-
BAILEY'S	3 500.-
KAHLUA	3 000.-
LICOR 43	3 500.-
PASSOA	4 000.-
CHAMBORD	4 000.-
RAMAZOTTI SAMBUCA	3 500.-
DOM BENEDICTINE	4 000.-
FRANGELICO	4 000.-
ITALICUS	5 000.-
SHANKY'S WHIP	4 000.-
BRIOTTET CHERRY	3 500.-
BRIOTTET GINGER	3 500.-
BRIOTTET PEACH	3 500.-
BRIOTTET CASSIS	3 500.-
BRIOTTET LYCHEE	3 500.-
BRIOTTET ELDERFLOWER	3 500.-

BITTER

UNICUM	4 000.-
UNICUM BARISTA	4 000.-
UNICUM RISERVA	4 500.-
APEROL	4 000.-
CAMPARI	3 500.-
JAGERMEISTER	4 000.-

PÁLINKA

ÁRPÁD LEPOTICA SZILVA / PLUM	5 500.-
ÁRPÁD KAJSZIBARACK / APRICOT	5 500.-
BRILL MÁLNA / RASPBERRY	9 500.-

ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINE

ár / price / 80ml

COCCHI EXTRA DRY PIEMONTESE VERMOUTH	5 000.-
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	5 000.-
LILLET BLANC	4 000.-
MARTINI FIERO	3 500.-

SÖRÖK / BEERS

NOAM LAGER	340 ML	3 500.-
FIRST PILSNER	330 ML	3 500.-
FIRST VOODOO IPA	330 ML	3 500.-
FIRST WIETBIER	330 ML	3 500.-
FIRTS BELGIAN CHERRY	330 ML	3 500.-
CLAUSTHALLER 0%	330 ML	3 000.-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

COCA-COLA	250 ML	1 500.-
COCA-COLA ZERO	250 ML	1 500.-
SPRITE ZERO	250 ML	1 500.-
FEVER TREE INDIAN TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB	200 ML	2 000.-
FEVER TREE LIGHT TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT SODA	200 ML	2 000.-
FEVER TREE GINGER BEER	200 ML	2 000.-
RED BULL	250 ML	2 000.-
RED BULL SUGARFREE	250 ML	2 000.-

HÁZI LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

KLASSZIKUS / CLASSIC	400 ML	3 000.-
MANGÓ / MANGO	400 ML	3 300.-
EPER / STRAWBERRY	400 ML	3 300.-
MÁLNA / RASPBERRY	400 ML	3 300.-
MARACUJA / PASSION	400 ML	3 300.-
LICSI / LYCHEE	400 ML	3 300.-
BERGAMOT / BERGAMOT	400 ML	3 300.-

VIZEK / WATERS

ACQUA PANNA	250 ML	1 500.-
	750 ML	2 300.-
SAN PELLEGRINO	250 ML	1 500.-
	750 ML	2 300.-

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

ESPRESSO	1 200.-
DOUBLE ESPRESSO	1 800.-
AMERICANO	1 300.-
CAPPUCCINO	1 800.-
CAFFE LATTE	2 000.-
FLAT WHITE	2 000.-
LATTE MACCHIATO	2 000.-
MELANGE	2 100.-
IRISH COFFEE	4 900.-
ICED LATTE	2 000.-
ESPRESSO TONIC	2 500.-
HOT CHOCOLATE	2 000.-
MATCHA LATTE	2 100.-
MATCHA TONIC	2 600.-
TEA SELECTION	1 500.-
NÖVÉNYI TEJ / <i>PLANT BASED MILK</i>	200.-

BOTTLE SERVICE

A BOTTLE SERVICE TARTALMAZZA A KIVÁLASZTOTT
ÜVEG ITALT ÉS AZ ALÁBBI LEHETŐSÉGEK KÖZÜL EGYET:

10 üveg üdítő (250 ml): Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Sprite Zero, Kinley tonik

VAGY 4 üveg ásványvíz (750 ml)

VAGY 5 doboz Red Bull (250 ml)

VAGY 2 liter gyümölcslé (narancs, alma, grapefruit)

THE BOTTLE SERVICE INCLUDES ONE BOTTLE OF
THE CHOSEN SPIRIT AND ONE OPTION FROM THE FOLLOWING:

10 bottles of soft drinks (250 ml): Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Sprite Zero, Kinley tonic

OR 4 bottles of mineral water (750 ml)

OR 5 cans of Red Bull (250 ml)

OR 2 liters of juice (orange, apple, grapefruit)

VODKA

KETEL ONE	700 ML	55 000.-
CIROC (MANGO, RED BERRY, GREEN APPLE)	700 ML	62 000.-

GIN

TANQUERAY (SEVILLA, ROYALE)	700 ML	55 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	700 ML	85 000.-

RUM

SAILOR JERRY	700 ML	55 000.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	700 ML	80 000.-

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	700 ML	55 000.-
THE MACALLAN 12	700 ML	160 000.-

TEQUILA / MEZCAL

DON JULIO BLANCO	700 ML	95 000.-
PATRÓN ANEJO	700 ML	130 000.-

CAFÉ LISZT

IK HOTELS KFT.

Executive Chef: Hiermann Viktor

Barmanager: Németh Sándor

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5.

+36 20 438 8824

cafeliszt.hu

Asztalfoglalás / *Table reservation*

book@cafeliszt.hu

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét.

Ask our staff for help with allergens.

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák,
15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /

*All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT,
15% service charge will be added to your bill.*

Wifi:



E-menu:

