



PÁLFY ÉTTEREM

Étlap • Speisekarte • Menu

Üdvözöljük Éttermünkben!

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant!

Welcome in our restaurant!

Ételeink kizárólag a legkiválóbb minőségű alapanyagokból készülnek, melyek receptjeit szakácsaink még nagyanyjuktól csenték el, így próbálják kishazánk évszázados hagyományokkal bíró ízvilágát Önök elé varázsolni. Ételeink mellé jó szívvvel kínáljuk a méltán neves Magyar Borvidékek kiválóságait. Kívánságára meglévő alapanyagainkból szívesen elkészítjük kedvenc ételét. Érezzék jól magukat családias, meleg hangulatú vendéglőnkben, mert számunkra az a valódi öröm, ha Önök maradéktalanul elégedettek és később már visszatérő vendégeinkként üdvözölhetjük Önöket.

Unsere Speisen werden nur aus Produkten höchster Qualität zubereitet. Unsere Köche haben diese Rezepte von den Großeltern abgelauscht und versuchen so jahrhundert alte Gaumenfreuden auf den Tisch zu zaubern. Neben der Hauskost bieten unsere Kollegen besondere ungarische Wein an. Wir hoffen, dass Sie sich wohlfühlen werden in unserer stimmungsvollen, familiären Gastätte, weil es für uns wichtig ist, wenn sich auf Ihren Gesichtern die Zufriedenheit widerspiegelt und wir Sie einmail aufs neue bei uns begrüßen können.

Dear Guests! We would like to dazzle you with the best Hungarian dishes which sometimes go back for centuries. The recipes come from our grandmas' cookbooks and the dishes are carefully prepared only from the best ingredients. We not only offer you home-made dishes but also the best Hungarian wine from several famous wine-districts. Hopefully you're feeling well in this family atmosphere of our restaurant because the best thing for us to please you anytime.

Pálffy Miklós 1552. december havában született. Fiatal korát Miksa és Rudolf királyok udvarában töltötte, majd hosszabb utazást tett Belgiumban, Franciaországban, Spanyolországban és a görög szigeteken. 1580-ban Pozsony vármegye főispánjává neveztetett ki, majd Komárom vármegye főispánja és Komárom várának kapitánya lett, 1589. június 1-én pedig dunáninnyi főkapitány és Érsekújvár várának parancsnoka.



Tatár beefsteak

3690 Ft

Tataren Beafsteak
Tatar beefsteak
Tatársky biftek



Hideg libamáj zsírjában

4490 Ft

Kalte Gänseleber im eigenen Fett
Cold goose liver in its own fat
Studená husacia pečeň vo vlastnej masti

Hideg előételek

Kalte Vorspeisen- Cold Appetizers

- Studené predjedlá



Mozzarella paradicsommal

2190 Ft

Mozzarella mit Tomaten
Mozzarella with tomatoes
Mozzarella s paradajkami



Rábaközi kecskesajt marinált almával, friss salátával

2590 Ft

Ziegenkäse von Rábaköz mit mariniertem
Apfel und frischem Salat
Goat cheese from Rábaköz with marinated
apple and fresh salad
Rábaközi kozí syr s marinovaným
jablkom a čerstvým šalátom

Levesek

Suppen – Soups – Polievky



Húsleves gazdagon 1390 Ft

Hühnersuppe mit Fleisch und Gemüse

Rich meatsoup

Mäsová polievka bohatá na zeleniny a mäso s rezancami



Húsleves kertészné módra 1290 Ft

Fleischsuppe „Kertészné“-Art

Gardener's wife style broth

Mäsová polievka na spôsob „Kertészné“



Tárkonyos szárnyasraguleves 1490 Ft

Hühner-Ragoutsuppe mit Estragon

Tarragon fowl ragout soup

Kuracie ragú polievka s estragómom



**Brokkolikrémleves
füstölt lazacrózsával** 1590 Ft

Brokkolicremesuppe mit geräucherter Lachsrose

Creamy broccoli soup with salmon roses

Brokolicová krémová polievka s
lososovými ružami údenými



Gulyásleves

Ungarische Gulaschsuppe
Goulash soup
Gulášová polievka

1890 Ft



Fokhagymakrémleves

Knoblauchcrèmesuppe
Garlic cream-soup
Cesnaková krémová polievka

1490 Ft

Meleg előételek

Warme Vorspeisen – Warm Appetizers – Teplé predjelá



Rántott camambert sajt

Gebackener Camambert
Breaded Camambert
Vyprážený syr Camembert

2790 Ft



Rántott sajt rizzsel

Gebackener Käse mit Reis
Breaded cheese with rice
Vyprážený syr s ryžou

1990 Ft

Saláták

Salate – Salads – Šaláty



**Sült zöldségek
grillen füstölt mozzarellával 2990 Ft**

*Gebratenes Gemüse mit gegrilltem,
geräuchertem Mozzarella*

*Roasted vegetables with smoked mozzarella
Pečené zeleniny s grilovanou údenou mozarellou*



Cézár saláta 2790 Ft

*Caesar Salat
Caesar salad
Cézar šalát*



**Grillezett kecskesajt
dióolajos parajsalátával 2690 Ft**

*Gegrillter Ziegenkäse mit frischem Spinat und Nussöl
Grilled goat cheese with fresh spinach
salad and walnut oil*

Grilovaný kozí syr, špenátový šalát, orechový olej



Görög saláta 2490 Ft

*Griechischer Salat
Greek salad
Grécky šalát*

Saláták

Salate – Salads – Šaláty



Fokhagymás királyrák salátaágyon

3890 Ft

Scampi auf Salatbett, mit Knoblauch gewürzt
Scampi in garlic oil on mixed salad
Krab kráľovský s cesnakom a so zeleninou



Spagetti fokhagymás királyrákkal

3990 Ft

Spaghetti mit Knoblauch Riesengarnele
Spaghetti with garlic king prawn
Špagety s krevetou cesneka



Görög saláta csirkerögökkel 2990 Ft

Griechische Salat mit gebackenen Hühnerstreifen
Greek salad with breaded chicken pieces
Grécky šalát s kúskami vyprázaného kuracieho mäsa

Tészták

Nudeln – Pastas – Jedlá z cestovín



Bolognai spagetti

2390 Ft

Spaghetti Bolognese
Spagetti Bolognese
Boloňské špagety

Tészták

Nudeln – Pastas – Jedlá z cestovín



Túrós csusza tepertővel 2490 Ft

Topfenfleckerl
Home-made cottage cheese pasta
Tvarohové halušky „starej mamy”
s praženými škvarkami



**Chilis spagetti friss pirított zöldségekkel,
carpaccioval, parmezánnal** 2990 Ft

Chili-Spaghetti mit frischem Gemüse
vom Grill, Carpaccio, Parmesan
Chili spagetti with fresh grilled vegetables,
carpaccio, parmesan,
Chilli špagety s čerstvou grilovanou
zeleninou, carpaccio, syr parmezán

Halak

Fische – Fish – Ryby



Fekete tőkehal filé rántva 3590 Ft

Seelachs Fischfilet gebacken
Breaded black cod
Vyprážená černá treska



**Fogasfilé roston remouladmártással,
petrezselymes burgonyával** 3990 Ft

Zanderfilet mit Remouladensoße
Zander fillets with remoulode sauce
Filety zo zubáča pečené na rošte, remoulad
omáčka a zemiaky s petrežlenovou vňaťou

Halak

Fische – Fish – Ryby



Királyrák fokhagymás olívaolajban, pirítóssal

4690 Ft

Scampi in Olivenöl
Scampi in garlic olive oil with toast
Schampi v olivovom oleji s cesnakom



Panírozott királyrákrudak

3890 Ft

Gebratene Riesengarnelen mit Salat bars
Fried king prawns with fresh salad bars
Vyprážené královské krevety s čerstvou zeleninou



Lazacfilé roston

4290 Ft

Gegrillter Lachs
Grilled salmon steak
Lososové filé na rošte

Szárnyasok

Geflügel – Fowl – Jedlá z hydiny



Rosé kacsamell borsmustárral, batáta pürével, gyömbéres eperrel

4290 Ft

Rose Entenbrust mit Rucola, Süßkartoffelpüree und Erdbeer mit Ingwer
Rose duck brust with arugula and mashed sweet potatoes and strawberry with a touch of ginger
Rosé kačacie prsia s rukolou, batata zemiakovým pyrém a so zázvorovými jahodami

Szárnyasok

Geflügel – Fowl – Jedlá z hydiny



Sokmagvas kéregben sült csirkemell filé grillzöldséges rizzsel, pikáns szósszal

3190 Ft

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gemischten Saaten, Reis mit gegrillten Gemüsen und pikanten Sauce
Bread crumbed chicken breast with mixed nuts with grilled vegetables Rice and spicy sauce
Vyprážené kuracie prsia s olejnatými semienkami, grilovanou zeleninou a ryžou, pikantnou omáčkou



Chilis ropogós csirkeszárnyak

2990 Ft

Knusprige Hühnerflügel mit Chili
Crunchy chicken wings with chili
Pikantné, chrumkavé kuracie krídla s chilli



Grillezett csirkemell édes burgonyakrémmel, kockélt paradicsomos salátával

2990 Ft

Gegrillte Hähnchenbrust mit Süßkartoffel-Creme und Kirschtomaten-Salat
Grilled chicken breast with sweet potato cream and cherry tomato salad
Grilované kuracie prsia so sladko zemiakovým pyré a šalátom zo cherry paradajok



Pirított csirkecsíkok vadrizzsel, márványsajos salátával

2990 Ft

Geröstete Hähnchenstreifen mit Wildreis und Salat mit Blaukäse
Toasted chicken slices with wild rice and fresh salad with gorgonzola
Grilované kuracie rezne s divokou ryžou, šalát s Gorgonzolou

Szárnyasok

Geflügel – Fowl – Hydina



Pulyka Cordon bleu

2990 Ft

*Puten Cordon Bleu
Turkey Cordon bleu
Morčacie Cordon bleu*



Cigánypecsenye

Pálffy módra, steakburgonyával 3190 Ft

*Zigeunerbraten nach Pálffy Art mit Steakkartoffeln
Pork gypsy roast in Pálffy style with steak potatoes
Cigánska pečenka Pálffy štýl, so steakovými zemiakmi*



Csóben sült csirkemellfilé carpacciovál, aszalt paradicsommal

3290 Ft

*Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Carpaccio
Chicken breast fillets “au gratin” with
carpaccio and dried tomatoes
Kuracie prsia pečené v rúre, carpaccio a sušené rajčiny*

Sertéshús ételek

*Gerichte aus Schweinefleisch – Pork dishes
– Jedlá z bravčového mäsa*



Szúzérmék kalodában

3790 Ft

*Schweinsmedallion
Tenderloin slices
Bravčové medailónky s omáčkou so zeleným korením*

Sertéshús ételek

Gerichte aus Schweinefleisch – Pork dishes
- Jedlá z bravčového mäsa



Rántott sertéskaraj **2890 Ft**

Gebackenes Schweinkotelett
Breaded pork chop
Vyprážené bravčové karé



**Pikáns sült oldalas
chiliszósszal** **3990 Ft**

Pikante gebratene Rippchen mit Chilisoße
Piquant roasted rib of pork with chilli sauce
Pikanté pečené bravčové rebro s chilli omáčkou



**Szűzermék konyakos erdei gomba
raguval burgonya berével** **3790 Ft**

Schweine Medaillons mit Waldpilz
Eintopf und Kartoffelrösti
Tenderlion slices with flap mushrooms with
a bit of brandy and mashed potatoes
Bravčová panenka, brandy, ragu z
lesných hríbov, rösti zemiaky



**Bárányborda roquefort sajtos
kelbimbóval, snidlinges pürével** **5490 Ft**

Lambkoteletts mit Roquefort Rosenkohl und
Kartoffelpüree mit Schnittlauch
Rib of Lamb with Roquefort brussel Sprout
and mashed potatos with Chives
Grilované jahňacie kotlety, ružičkový kel s rokfortovou
omáčkou a so zemiakovo-pažitkovým pyrém

Marhahús ételek

Gerichte aus Rindfleisch – Beef dishes

- Jedlá z hovädzieho mäsa



Bélszín steak erdei gombákkal 5290 Ft

Rinderfilet mit Waldpilzsauc

Loin steak mushrooms

Steak zo sviečkovice s lesnými hrbmi



**Bélszín steak szalonnás
mézes kelbimbóval, rizzsel 4990 Ft**

Lendenbraten mit speckigem und honigem Rosenkohl

Loin steak with bacon and honeyed

Brussels sprout with rice

Steak zo sviečkovice s medovým ružičkovým

kelom a slaninou, ryža



Bélszín csíkok barbecue mártással 4690 Ft

Rinderfiletstreifen in Barbecue sauce

Ragout of tenderloin with Barbecue sauce

Kúsky hovädzej sviečkovej s barb. omáčkou



**Bélszín steak füstölt mozzarellával,
grill zöldségekkel 5290 Ft**

Lendenbratensteak mit geräuchertem

Mozzarella und gegrilltem Gemüse

Loin steak smoked mozzarella and grilled vegetables

Steak zo sviečkovice so syrom mozzarella

a grilovanými zeleninami

Marhahús ételek

Gerichte aus Rindfleisch – Beef dishes

- Jedlá z hovädzieho mäsa



Borsos bélszíncsíkok kerti salátaágyon

3990 Ft

Pfeffer-Lendenbraten auf Salatbett

Fillet steak with pepper and salad bowl

Okorenené prúžky hovädzej sviečkovice na zmesi zelenín



Borjú bécsiszelet burgonyasalátával

3990 Ft

Wiener Schnitzel aus Kalb mit Kartoffelsalat

Breaded veal cutlet with potato salad

Viedeňský rezeň z telacieho mäsa
so zemiakovým šalátom



Budapest bélszínsteak Pálffy módra steakburgonyával

5890 Ft

Budapest Lendenbraten auf Pálffy Art

Budapest Fillet steak Pálffy style

Budapeštianska sviečková na spôsob „Pálffy”



Szaftos marhapofa pennével

3690 Ft

Saftiges Rinder-Kinnbackenfleish mit Penne

Saucy beef cheek with penne pastry

Hovädzina vo vlastnej štave a cestoviny penne



Ropogós sertéscsülök 3290 Ft

Mit Bier angegosseene Schweinshaxe
Frizzled trotters sprinkled with beer
Chrumkavé pečené kolienko

Magyaros ételeink
Ungarische Spezialitäten -Hungarian dishes-
Špeciality maďarskej kuchyne



Kemencés libamáj 390 Ft/10 g

Im Ofen gebratene Gänseleber
Goose liver from the oven
Husacia pečeň pečená v peci



Csirkepaprikás combfiléből 2990 Ft

Paprikahuhn aus Trommelschläger
mit Hüttenkäse Nudeln
Paprika fillet of chicken legs with cottage cheese pasta
Kurací paprikáš z vykostených kuracích
stehien s tvarohovými haluškami



Marhapörkölt tarhonyával 3290 Ft

Rindgulasch mit Eiergerste
Beefstew with home made pasta
Hovädzí perkelt s tarhoňou

Magyaros ételeink

Ungarische Spezialitäten – Hungarian dishes-
Špeciality maďarskej kuchyne



**Eszterházy szarvasragu
szalvétagombóccal** **3990 Ft**

Hirschragout auf Eszterházy Art mit Knödel
Venison ragout a la Eszterhazy with roasted dumpling
Jelenie ragú „Esterházy” s viedenskou knedľou



**Somló galuska
idénygyümölcsökkel** **1290 Ft**

Biskuitgebäck mit Schokoladensoße
mit saisonalen Früchten
Sponge cake with seasonal fruits
Halušky „Somló” so sezónnym ovocím

Desszertek

Desserts – Desserts – Dezerty



Gudel palacsinta **1290 Ft**

Gudel Palatschinken
Gudel pancake
Gudel palacinky



**Hideg túrógombóc vaníliaöntettel
idénygyümölccsel** **1290 Ft**

Kalte Topfenknödel mit Vaniliensosse
und saisonalen Früchten
Cold Scoop with cottage cheese and seasonal fruits
Studené tvarohové knedle s vanílkovou
polevou a so sezónnym ovocím

Egyéb információk

Information – Other information

- Ostatné informácie

Elviteles doboz, csomagolás 100 Ft Ft/db

Az étlapon szereplő ételeink árai tartalmazzák a köretet!

Kisadag ételeinket 70%-os áron számítjuk fel!

Az árak az Áfá-t tartalmazzák!

Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak!

Ételeink allergén anyag tartalmáról a felszolgálótól kérjen felvilágosítást!

Egy adag étel két-fele tálalása esetén is két-tő kis adag ételt számítunk fel.

Servicegebühr ist im Preis nicht erhalten!

Fragen Sie bitte den Kellner für Information

auf die Speisen Allergene Inhalt! Wenn Sie zwei

Portionen einer Mahlzeit servieren, werden zwei

kleine Portionen Lebensmittel berechnet.

Service fee is not included!

Please ask the waiters for information about the meals allergens content!

If you are serving two portions of a portion of the meal, two small portions of food will be charged.

Ceny nezahrňajú poplatok za službu!

Ohľadom prítomnosti alergénov informujte sa od čašníka.

Ak podávate dve porcie porcie jedla, účtujú sa dve malé

porcie jedla. Ceny nezahrňajú poplatok za službu!

Ohľadom prítomnosti alergénov informujte sa od čašníka.

Savanyúságok

Sauer eingelegtes Gemüse – Pickles

- Kyslé prílohy k jedlám

Almapaprika 550 Ft

Cékla 550 Ft

Csemegeuborka 550 Ft

Házi vegyes vágott 550 Ft

Paradicsomsaláta 550 Ft

Uborkasaláta 550 Ft

Tejfölös uborkasaláta 590 Ft

Vegyes saláta 590 Ft

Párolt káposzta 590 Ft

Itallap

Drinks – Getränke – Nápoje

Étvágygerjesztők

Martini (8 cl)	1200 Ft
Cinzano (8 cl)	1200 Ft
Campari (8cl)	1600 Ft

Gyomorkeserűk

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	500 Ft	1000 Ft
Zwack Unicum szilva	500 Ft	1000 Ft
Zwack Unicum Next	500 Ft	1000 Ft
Jägermeister	500 Ft	1000 Ft
Ramazotti amaro	500 Ft	1000 Ft

Pálinkák-Párlatok

	2 cl	4 cl
A ház körtepálinkája	600 Ft	1200 Ft
A ház szilvapálinkája	600 Ft	1200 Ft
A ház barackpálinkája	600 Ft	1200 Ft
A ház ágyas barackpálinkája	600 Ft	1200 Ft
A ház szőlőpálinkája	600 Ft	1200 Ft
A ház cigánymeggy-pálinkája	600 Ft	1200 Ft

Üveges sörök

Heineken	0,33 l	690 Ft
Heineken alkoholmentes	0,33 l	690 Ft
Gösser	0,33 l	690 Ft
Gösser citromos alkoholmentes	0,33 l	690 Ft
Gösser citromos	0,33 l	690 Ft
Soproni Fekete Démon	0,5 l	790 Ft
Strongbow Gold	0,33 l	790 Ft
Strongbow Red Berries	0,33 l	790 Ft
Corona	0,355 l	1090 Ft
Affligem (belga apátsági)	0,33 l	1090 Ft
Mort Subite Kriek (belga meggy-sör)	0,25 l	1090 Ft



Csapolt sörök

	0,3l	0,5l
Soproni 1895	650 Ft	850 Ft
Edelweiss szüretlen búzasör	800 Ft	1050 Ft
Radler	690 Ft	990 Ft
Heineken 0,25l	650 Ft	990 Ft



Whiskey

	2 cl	4 cl
Ballantine's Finest	550 Ft	1100 Ft
Ballantine's Brasil	650 Ft	1300 Ft
Ballantine's Hard Fired	650 Ft	1300 Ft
Ballantine's 12 éves	800 Ft	1600 Ft
Ballantine's 17 éves	1400 Ft	2800 Ft
Ballantine's 30 éves	4000 Ft	8000 Ft
Aberlour 12 éves	750 Ft	1500 Ft
Chivas Regal	800 Ft	1600 Ft
Chivas Regal 18 éves	1800 Ft	3600 Ft
Johnnie Walker red	550 Ft	1100 Ft
Johnnie Walker black	800 Ft	1600 Ft
Jameson	600 Ft	1200 Ft

Borok-pezsgők pohárban

Szekszárdi olaszrizling	1 dl	460 Ft
Szekszárdi cuvée – száraz vörös	1 dl	460 Ft
Szekszárdi kékfrankos rosé	1 dl	460 Ft
Tokaji furmint – féledes	1 dl	520 Ft
Soproni Édes 2 – vörös féledes	1 dl	520 Ft
Törley Charmant Doux – édes	0,2 l	1490 Ft
Hungaria Extra Dry – száraz	0,2 l	1690 Ft
Kisfröccs		510 Ft
Nagyfröccs		940 Ft
Hosszúlépés		590 Ft
Prosecco	1 dl	590 Ft



Koktélok

Aperol spritz		1690 Ft
Hugo		1690 Ft
Mojito		1690 Ft
Virgin Mojito		1490 Ft

Vodka

	2 cl	4 cl
Absolut Blue	550 Ft	1100 Ft
Absolut Citron	550 Ft	1100 Ft
Absolut Vanília	550 Ft	1100 Ft
Absolut Elyx	1500 Ft	3000 Ft
Wyborowa	450 Ft	900 Ft
Finlandia	550 Ft	1100 Ft

Gin

	2 cl	4 cl
Beefeater	550 Ft	1100 Ft
Beefeater 24	650 Ft	1300 Ft
Bombay Sapphire	600 Ft	1200 Ft
Gordon's	550 Ft	1100 Ft

Tequila

	2 cl	4 cl
Olmecca Blanco	550 Ft	1100 Ft
Olmecca Gold	600 Ft	1200 Ft
Sierra Silver	600 Ft	1200 Ft
Sierra Gold	600 Ft	1200 Ft

Jameson Caskmates	650 Ft	1300 Ft
Jameson Crested	900 Ft	1800 Ft
Jameson Black Barrel	1100 Ft	2200 Ft
Tullamore Dew	550 Ft	1100 Ft
Jim Beam	550 Ft	1100 Ft
Jim Beam black	700 Ft	1400 Ft
Jack Daniel's	700 Ft	1400 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack	900 Ft	1800 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	1100 Ft	2200 Ft
Four Roses	550 Ft	1100 Ft

Rum

	2 cl	4 cl
Havana Club 3 éves	550 Ft	1100 Ft
Havana Club Especial	600 Ft	1200 Ft
Havana Club 7 éves	900 Ft	1800 Ft
Havana Club Seleccion de Maestros	1800 Ft	3600 Ft
Havana Club 15 éves	3000 Ft	6000 Ft
Captain Morgan black	550 Ft	1100 Ft
Bacardi Carta Blanca	550 Ft	1100 Ft
Bacardi lemon	550 Ft	1100 Ft
Bacardi 8 éves	900 Ft	1800 Ft
Bacardi Oakheart	550 Ft	1100 Ft
Portorico 60%	550 Ft	1100 Ft

Likőrök	2 cl	4 cl
Eristoff red	450 Ft	900 Ft
Ouzo 12	450 Ft	900 Ft
Becherovka	450 Ft	900 Ft
Becherovka Lemond	450 Ft	900 Ft
Bailey's	550 Ft	1100 Ft
Kahlua	550 Ft	1100 Ft
Malibu	500 Ft	1000 Ft
Amaretto Disaronno	600 Ft	1200 Ft
Cointreau	700 Ft	1400 Ft
Grand Marnier	700 Ft	1400 Ft
Absinthe	550 Ft	1100 Ft
Southern Comfort	500 Ft	1000 Ft
Sambuca	500 Ft	1000 Ft
Pernod	500 Ft	1000 Ft
Ricard	500 Ft	1000 Ft

Konyakok	2 cl	4 cl
Napoleon Corsica brandy	400 Ft	800 Ft
Metaxa****	700 Ft	1400 Ft
Metaxa*****	800 Ft	1600 Ft
Henessy VS	900 Ft	1800 Ft
Henessy VSOP	1400 Ft	2800 Ft
Martell VS	900 Ft	1800 Ft
Martell VSOP	1400 Ft	2800 Ft
Martell XO	3000 Ft	6000 Ft
Remy Martin VS	900 Ft	1800 Ft
Remy Martin VSOP	1400 Ft	2800 Ft

Ásványvizek		
Szentkirályi szénsavas	0,33 l	460 Ft
Szentkirályi szénsavmentes	0,33 l	460 Ft
Szentkirályi szénsavas	0,75 l	950 Ft
Szentkirályi szénsavmentes	0,75 l	950 Ft
Römerquelle szénsavas	0,33 l	590 Ft
Römerquelle szénsavmentes	0,33 l	590 Ft
Römerquelle szénsavas	0,75 l	990 Ft
Römerquelle szénsavmentes	0,75 l	990 Ft
Szóda-citrom	0,5 l	690 Ft
Szódavíz	0,1 l	80 Ft

Szénsavas üdítők		
Coca-Cola	0,25 l	480 Ft
Coca-Cola light	0,25 l	480 Ft
Coca-Cola zero	0,25 l	480 Ft
Coca-Cola zero lemon	0,25 l	480 Ft
Fanta narancs	0,25 l	480 Ft
Fanta bodza-citrom	0,25 l	480 Ft
Sprite zero	0,25 l	480 Ft
Kinley gyömbér	0,25 l	480 Ft
Kinley tonic	0,25 l	480 Ft
Kinley virgin mojito	0,25 l	480 Ft
Almdudler	0,25 l	550 Ft
Spéci	0,5 l	960 Ft

Gyümölcslevek-rostos üdítők

Vitaminbomba, frissen facsart gyümölcsökből, zöldségekből	1 dl	300 Ft
Frissen facsart narancslé	1 dl	300 Ft
Cappy narancslé 100%	1 dl	240 Ft
Cappy őszibaracklé	1 dl	240 Ft
Cappy almálé	1 dl	240 Ft
Cappy ananászlé	1 dl	240 Ft
Cappy multivitamin 100%	1 dl	240 Ft
Cappy feketeteribizilélé	0,25 l	520 Ft
Cappy körtelélé	0,25 l	520 Ft
Cappy eperlé	0,25 l	520 Ft
Cappy paradicsomlé	0,25 l	520 Ft
Fuzetea citromos	0,25 l	520 Ft
Fuzetea barackos	0,25 l	520 Ft
Fuzetea zöld	0,25 l	520 Ft
Almafröccs	3 dl	560 Ft
Almafröccs	5 dl	880 Ft

Limonádék	0,3 l	0,5 l
Áfonyás limonádé	590 Ft	890 Ft
Bodzás limonádé	590 Ft	890 Ft
Citromos limonádé	590 Ft	890 Ft
Epres limonádé	590 Ft	890 Ft
Erdei gyümölcsös limonádé	590 Ft	890 Ft
Kiwis limonádé	590 Ft	890 Ft
Levendulás limonádé	590 Ft	890 Ft
Málnás limonádé	590 Ft	890 Ft
Maracujás limonádé	590 Ft	890 Ft
Tropical limonádé	590 Ft	890 Ft
Zöld almás limonádé	590 Ft	890 Ft
Frissen facsart citrom, lime	1 dl	200 Ft

Teák-kávék

Fekete tea		450 Ft
Zöld tea		450 Ft
Gyümölcsstea		450 Ft
Americano		500 Ft
Espresso kávé		450 Ft
Dupla espresso		900 Ft
Hosszú kávé		490 Ft
Macchiato		490 Ft
Ristretto		450 Ft
Cappuccino		550 Ft
Café melange		590 Ft
Café latte		590 Ft
Latte macchiato		590 Ft
Forró csokoládé	2 dl	590 Ft
Ír kávé – 4 cl Jameson whiskeyvel		1650 Ft
Rizstej, mandulatej	1 dl	150 Ft

Energia ital

Red Bull	0,25 l	890 Ft
Red Bull light	0,25 l	890 Ft



Tulajdonos
Szabó Ervin

Üzletvezető
Szabó Melinda
Vojta Béla

Elérhetőségek

Tel.: +36 96/524 680 +36 30 324 3013

E-mail: info@palffyetterem.hu

Nyitva tartás: 9.00 - 24.00

www.palffyetterem.hu

Észrevételével, panaszával, kérjük forduljon bizalommal az üzlet tulajdonosához: +36 30 9393 222