POMPĀS

BISTRO

ÉTLAP / MENU

MEZZE

ÉGEI OLÍVATÁL — **2290 Ft**
Marinált olívabogyó égei extra szűz olívaolajjal.
Marinated olives with Aegean extra virgin olive oil.

TZATZIKI — **2490 Ft**
Sűrű görög joghurt reszelt uborkával, fokhagymával, mentával és olívaolajjal.
Thick Greek yogurt with grated cucumber, garlic, mint and olive oil.

HUMMUS — **2590 Ft**
Krémes csicseriborsó-krém tahinivel, citrommal, fokhagymával, olívabogyóval, aszalt paradicsommal és extra szűz olívaolajjal.
Chickpea purée with tahini, lemon, garlic, olives, sun-dried tomatoes and olive oil.

PARÁZSON SÜLT TRIÓ — **2790 Ft**
Cékla, grillezett paprika, fokhagyma, paradicsom és paprikapüré, extra szűz olívaolaj.
Beetroot, grilled peppers, garlic, tomato and pepper purée, extra virgin olive oil.

BABAGHANOUSH — **2890 Ft**
Parázson sült, füstös padlizsánkrém tahinivel, citrommal és fokhagymával.
Smoky fire-roasted aubergine dip with tahini, lemon and garlic.

TOSZKÁN KRÉMESTÁL — **2890 Ft**
Mascarpone, bazsalikom, aszalt paradicsom, extra szűz olívaolaj.
Mascarpone, basil, sun-dried tomatoes, extra virgin olive oil.

DOLMA — **2990 Ft**
Fűszeres rizzsel töltött szőlőlevél, meleg pitával tálalva.
Vine leaves stuffed with spiced rice, served with warm pita.

4 YOURSELF

MEZZE — **8490 Ft**
Válassz 4 tetszőleges mezzét!
Choose any 4 mezzes!

SOUPS

GULYÁSLEVES — **3790 Ft**
Hosszan főzött, gazdag marhahúsleves paprikával és zöldségekkel, kenyérrel tálalva.
A rich, slow-cooked beef soup with peppers and vegetables, served with bread.

NAPI LEVES — **2590 Ft**
Séfünk aktuális szezonális levese, friss alapanyagokból készítve.
Our chef's current seasonal soup, made from fresh ingredients.

SALAD

CÉZÁR KLASSZIKUS
Római saláta, cézár dresszing, pirított kenyér, parmezán sajt.
Romaine lettuce, Caesar dressing, toasted bread, Parmesan cheese.

Választható alapanyaggal / Available with:

Grillezett sajttal. — **3990 Ft**
With grilled cheese.

Grillezett csirkemellcsíkokkal. — **4290 Ft**
With grilled chicken breast strips.

Vajban pirított garnélával. — **5390 Ft**
With butter-fried shrimp.

SNACKS

NACHOS TÁL — **2990 Ft**
Tortillachips, cheddarszósz, jalapeño és salsaszósz.
Tortilla chips with cheddar sauce, jalapeños and salsa.

CSIRKEMELL NUGGETS — **3290 Ft**
Csirkefalatok ropogós bundában, hasábburgonyával.
Crispy chicken bites with French fries.

SIDES

JÁZMIN RIZS — **1290 Ft**
Könnyed, pergős és illatos rizs.
Light, fluffy and fragrant rice.

ARANYBARNA HASÁBBURGONYA — **1390 Ft**
Ropogósra sült, klasszikus burgonyahasábok.
Classic French fries.

FŰSZERES HASÁBBURGONYA — **1490 Ft**
Ropogósra sült, fűszerezett burgonyahasábok.
Crispy, seasoned French fries.

ÉDESBURGONYA-HASÁBOK — **2290 Ft**
Természetesen édes, ropogósra sült batáta.
Naturally sweet, crispy sweet potato fries.

KENYÉR VAGY PITA — **400 Ft**
Bread or pita.

MAINS

MEDITERRÁN GRILLEZETT CSIRKE VEGYES KÖRETTEL — **4290 Ft**
Zöldfűszerekkel pácolt, roston sült csirkemellfilé, selymes fűszeres olívaolajban forgatott grillzöldségekkel, zsenge cukkinivel, kápia paprikával, gombával és rizzsel tálalva.
Grilled chicken breast fillet marinated with green spices, served with grilled vegetables tossed in silky spiced olive oil – tender zucchini, sweet capsicum and mushrooms – with rice.

BÉCSI SZELET — **5990 Ft**
Ropogós bundában sült borjúszelet, hasábburgonyával.
Crispy veal schnitzel served with French fries.

CSIRKE NYÁRS — **5990 Ft**
Zöldfűszerekkel pácolt csirkemell, hagymasalátával, grillezett paprikával, paradicsommal, hasábburgonyával és pitával.
Herb-marinated chicken skewer with onion salad, grilled peppers, tomatoes, French fries and pita.

PANKÓ-CSIRKE FLORENTIN MÓDRA — **6490 Ft**
Aranybarnára sült pankómorzsás csirkemell, tejszínes-fokhagymás bébispenóttal, pirított gombával és lágyan olvadó parmezánnal.
Golden brown panko-crumbed chicken breast with creamy garlic baby spinach, sautéed mushrooms and softly melting Parmesan.

POMPÁS GARNÉLA — **6590 Ft**
Vajban pirított chilis garnélarák (10 db) koktélparadicsommal, fokhagymával és meleg pitával.
Butter-sautéed chili shrimp (10 pcs) with cherry tomatoes, garlic and warm pita bread.

LAZACFILÉ CITROMOS VAJMÁRTÁSSAL — **6990 Ft**
Aranybarnára pirított lazac, citromos vajmártás, krémes burgonyapüré és vajas zöldbab.
Golden salmon fillet with lemon butter sauce, creamy mashed potatoes and buttered green beans.

SIS KEBAB — **7990 Ft**
Marhából és bárányból, paradicsomos hagymasalátával, grillezett paprikával, hasábburgonyával.
Beef and lamb skewer with tomato and onion salad, grilled peppers and French fries.

RIB-EYE NYÁRS — **8990 Ft**
Érlelt rib-eye marhából (200 g) készült nyárs, paradicsomos hagymasalátával, grillezett paprikával, hasábburgonyával és pitával.
Aged rib-eye skewer (200 g) with tomato and onion salad, grilled peppers, French fries and pita.

POMPÁS NYÁRSTÁL (2 személyes) — **15990 Ft**
Vegyes nyárstál két személyre: zöldfűszerekkel pácolt csirkenyárs, érlelt rib-eye nyárs és sis kebab marha- és bárányhúsból, paradicsomos hagymasalátával, grillezett paprikával, hasábburgonyával és helyben sült pitával.
Mixed skewer platter for two: herb-marinated chicken skewer, aged rib-eye skewer and beef and lamb sis kebab, served with tomato and onion salad, grilled peppers, French fries and freshly baked pita.

BURGERS

DOUBLE SMASH CLASSIC BURGER — **3490 Ft**
Dupla, vékonyra sütött szaftos marhahúspogácsa, dupla cheddar sajt, házi burgerszósz.
Double smash beef patty, double cheddar cheese, homemade burger sauce.

CHICKEN BURGER — **3990 Ft**
Pankómorzsás csirkemell, cheddar sajt, jégsaláta, paradicsom, lilahagyma, fokhagymás majonéz.
Crispy chicken breast, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, red onion, garlic mayonnaise.

AMERICAN CHEESEBURGER — **4290 Ft**
Marhahúspogácsa, bőséges olvadó cheddar sajt, ementáli sajt, csemegeuborka, jégsaláta, paradicsom, lilahagyma és klasszikus amerikai burgerszósz.
Beef patty, cheddar, Emmental cheese, pickles, iceberg lettuce, tomato, red onion and classic American burger sauce.

PHILLY CHEESESTEAK BURGER — **6990 Ft**
Érlelt marhahátszín (160 g), pirított hagyma, olvadó ementáli sajt és füstös BBQ-szósz.
Aged sirloin (160 g) with fried onions, melted Emmental cheese and smoky BBQ sauce.

WRAPS

ZÖLDFÜSZERES CSIRKE WRAP — **4290 Ft**
Grillezett csirkemell mediterrán fűszerekkel, paradicsommal, jégsalátával, fokhagymás majonézzel és hasábburgonyával.
Grilled chicken breast with Mediterranean spices, tomato, iceberg lettuce and garlic mayonnaise. Served with French fries.

STEAK WRAP — **4890 Ft**
Hosszasan sült, omlós marhahúsfalatok, karamellizált hagyma, kápia paprika, friss saláta, hűsítő joghurtos-mentás öntettel és hasábburgonyával.
Slow-cooked, tender beef bites, caramelized onions, capsicum peppers, fresh salad and a cooling yogurt-mint dressing. Served with French fries.

PASTAS

CSIRKE & TEJSZÍN — **3990 Ft**
Tagliatelle tészta krémes tejszínmártással és omlós csirkemellfalatokkal.
Tagliatelle pasta in a creamy sauce with tender chicken breast pieces.

GARNÉLA & CHILI — **5990 Ft**
Tagliatelle tészta vajban pirított garnélával, fokhagymával, chilivel és friss petrezselyemmel.
Tagliatelle pasta with shrimp cooked in butter, garlic, chili and fresh parsley.

DIPS

POMPÁS SAUCES — **490 Ft**
Ketchup, fokhagymás majonéz, BBQ-szósz.
Ketchup, garlic mayonnaise, BBQ sauce.

Házi burgerszósz, cheddar sajtmártás. — **690 Ft**
Homemade burger sauce, cheddar cheese sauce.

Allergének / Allergens

- Glutén / Gluten
- Hal / Fish
- Tej / Milk
- Mustár / Mustard
- Csillagfürt / Lupin
- Rákfélék / Crustaceans
- Földimogyoró / Peanuts
- Diófélék / Nuts
- Szezámmag / Sesame
- Puhatestűek / Molluscs
- Tojás / Egg
- Szója / Soy
- Zeller / Celery
- Szulfitok / Sulphites

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI



Kahlúa
Vodka
Eszpresszó / Espresso
Barna cukor / Brown sugar

2990 Ft

HUGO



Bodzaszirup / Elderflower syrup
Prosecco
Szóda / Soda
Lime
Friss menta / Fresh mint

2990 Ft

MOJITO



Fehér rum / White rum
Szóda / Soda
Cukorszirup / Sugar syrup
Lime
Menta / Mint

3390 Ft

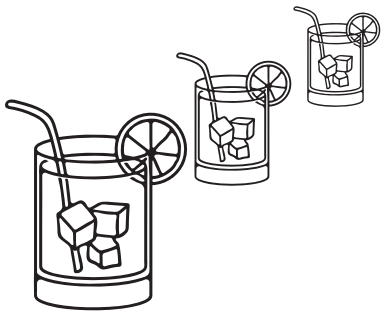
APEROL SPRITZ



Aperol
Prosecco
Szóda / Soda

3390 Ft

MOSCOW MULE



Vodka
Gyömbérsör / Ginger beer
Lime

3390 Ft

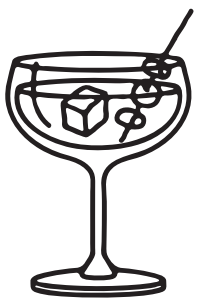
NEGRONI



Gin
Campari
Édes vörös vermut / Sweet red vermouth

3490 Ft

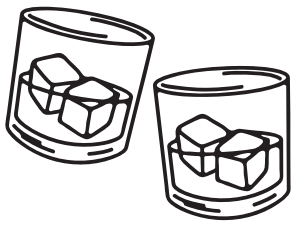
PORN STAR MARTINI



Vaníliás vodka / Vanilla vodka
Maracuja likór / Passion fruit liqueur
Vanília / Vanilla
Prosecco
Lime

3690 Ft

WHISKEY SOUR



Whiskey
Citromlé / Lemon juice
Cukorszirup / Sugar syrup

3690 Ft

POMPÁS SIGNATURE



Gin, Tonic
Arany lüszter / Edible gold shimmer
Citrom / Lemon

3990 Ft

PÁLINKA

	4 cl
ÁRPÁD	
Szilva / Plum	**2190 Ft**
Birs / Quince	**2190 Ft**
Gyömbér / Ginger	**2590 Ft**
Barack / Apricot	**2790 Ft**
Fekete cseresznye / Black cherry	**2990 Ft**
CRUXX	
Vilmos körte / Williams pear	**2290 Ft**
Irsai Olivér	**2290 Ft**

WHISKEY

	4 cl
Jack Daniel's	**1790 Ft**
Johnnie Walker Black Label	**1990 Ft**
Jameson	**1990 Ft**
Maker's Mark	**2690 Ft**
Jack Daniel's Single Barrel	**3590 Ft**
Nikka From the Barrel	**4990 Ft**
Macallan 12 Years	**5890 Ft**

TEQUILA

	4 cl
José Cuervo Clásico	**1790 Ft**
José Cuervo Reposado	**2290 Ft**

VODKA

	4 cl
Absolut	**1790 Ft**
Absolut Vanilla	**1890 Ft**
Russian Standard	**1990 Ft**
Cîroc	**2590 Ft**

RUM

	4 cl
Bacardi Carta Blanca	**1790 Ft**
Sailor Jerry Spiced	**1790 Ft**
Captain Morgan Spiced Gold	**1890 Ft**
Kraken	**2090 Ft**
Diplomático Reserva Exclusiva	**2890 Ft**
Zacapa Centenario	**4790 Ft**

GIN

	4 cl
Tanqueray	**1990 Ft**
Tanqueray Ten	**2190 Ft**
Tanqueray Alcohol Free	**1890 Ft**
Opera Gin	**2190 Ft**
Hendrick's	**2490 Ft**
Roku	**2490 Ft**
Agárdi Chameleon	**2590 Ft**

LIQUEUR

	4 cl	0,70 l
Unicum	**1790 Ft**	
Unicum Barista	**1890 Ft**	
Unicum Szilva	**1990 Ft**	
Jägermeister	**1790 Ft**	
Baileys	**1890 Ft**	
Limoncello	**1890 Ft**	
Aperol	**1990 Ft**	
Kahlúa	**1990 Ft**	
Ouzo	**2190 Ft**	
Yeni Rakı	**2290 Ft**	**29990 Ft**

CHAMPAGNE / PROSECCO

	1 dl	0,75 l
Villa Sandi Frizzante DOC	**1790 Ft**	**7990 Ft**
Kreinbacher Extra Dry		**13990 Ft**
Moët & Chandon Imperial Brut		**47990 Ft**

SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,25 l Coca-Cola Zero 0,25 l Fanta Narancs 0,25 l Sprite Zero 0,25 l	**990 Ft**
Fuze Tea 0,25 l Citrom / Lemon Barack / Peach	**990 Ft**
Cappy almalé 100% 0,25 l Cappy Apple Juice 100% 0,25 l	**1090 Ft**
Kinley Gyömbér 0,25 l Kinley Ginger Ale 0,25 l	**1090 Ft**
Fever-Tree Tonics 0,20 l Indian Tonic Mediterranean Tonic Raspberry-Rhubarb Tonic	**1290 Ft**
Red Bull Energiaital 0,25 l Regular / Zero sugar	**1290 Ft**
BWT szűrt víz / Filtered water 0,5 l Szénsavmentes víz / Still water Szénsavas víz / Sparkling water	**790 Ft**
Vis Vitalis víz / Vis Vitalis water 0,4 l Szénsavmentes víz / Still water Szénsavas víz / Sparkling water	**990 Ft**

FRESH GARDEN LEMONADES

HOMEMADE CLASSIC LIMONÁDÉ **1790 Ft**
Klasszikus limonádé. / Cukormentes klasszikus limonádé.
Classic lemonade. / Sugar-free classic lemonade.

KLASSZIKUS GYÜMÖLCSLIMONÁDÉK **1790 Ft**
Eper–Menta / Strawberry–Mint
Málna / Raspberry
Mangó / Mango
Maracuja / Passion fruit
Bodzavirág / Elderflower

GRÁNÁTALMA & RÓZSA LIMONÁDÉ **1990 Ft**
Gránátalmamag, gránátalmaszirup és egy leheletnyi rózsavíz, szódával és citrommal.
Pomegranate seeds, pomegranate syrup and a hint of rose water, with soda and lemon.

BODZA & MENTA LIMONÁDÉ **1990 Ft**
Frissítő limonádé bodzasziruppal, rengeteg friss mentával és roppanós jéggel.
Refreshing lemonade with elderflower syrup, lots of fresh mint and crushed ice.

LEVENDULA & ÁFONYA LIMONÁDÉ **1990 Ft**
Hűsítő levendula és zúzott erdei áfonya találkozása, citrusokkal.
Cooling lavender meets crushed wild blueberries, with citrus.

MANGO & COCONUT LIMONÁDÉ **1990 Ft**
Bársonyos mangópüré és egzotikus kókusz friss citrommal és jéggel – a trópusok íze.
Velvety mango purée and exotic coconut with fresh lemon and ice – a taste of the tropics.

MARACUJA & CHILI LIMONÁDÉ **1990 Ft**
Maracuja és chili, friss citrommal és jéggel, trópusi ízekkel.
Passion fruit and chili with fresh lemon and ice – a taste of the tropics.

NATURAL

ORANGE **1890 Ft**
Frissen facsart narancslé 0,3 l.
Freshly squeezed orange juice 0,3 l.

BEERS

CSAPOLT SÖR / DRAFT BEER

Pompás lager	0,3 l	**1190 Ft**	0,5 l	**1690 Ft**
Carlsberg lager	0,25 l	**1190 Ft**	0,4 l	**1590 Ft**
Kronenbourg 1644 Blanc	0,25 l	**1390 Ft**	0,5 l	**2090 Ft**

ÜVEGES SÖR / BOTTLED BEER

Staropramen Dark 0,5 l		**1390 Ft**
Stella Artois 0.0% 0,33 l	(Alkoholmentes / Alcohol-free)	**1490 Ft**
Mort Subite 0,25 l		**2190 Ft**

WINES

FEHÉR BOROK / WHITE WINES	1 dl	0,75 l
Etyeki Kúria Irsai Olivér	**1190 Ft**	**6990 Ft**
Jásdi Csopaki Olaszrizling	**1290 Ft**	**7390 Ft**
Laposa Vitorlás Zenit	**1690 Ft**	**10990 Ft**
Etyeki Chardonnay	**1890 Ft**	**11990 Ft**
Matua Sauvignon Blanc	**2890 Ft**	**15990 Ft**

ROSÉ BOROK / ROSÉ WINES	1 dl	0,75 l
Sauska Rosé	**1290 Ft**	**7190 Ft**
Pannonhalmi Főapátság Tricollis Rosé	**1390 Ft**	**7990 Ft**

VÖRÖS BOROK / RED WINES	1 dl	0,75 l
St. Andrea Áldás	**2390 Ft**	**14490 Ft**
Vida Péter Kadarka „Bonsai”	**2490 Ft**	**14990 Ft**
Ruppert Villányi Franc	**2890 Ft**	**17490 Ft**

HOT DRINKS

COFFEE

Ristretto	**890 Ft**
Espresso	**890 Ft**
Double espresso	**1290 Ft**
Hosszú kávé	**1090 Ft**
Espresso macchiato	**1090 Ft**
Cortado	**1190 Ft**
Americano	**1390 Ft**
Jeges Americano	**1490 Ft**
Cappuccino	**1490 Ft**
Caffè latte	**1590 Ft**
Jeges caffè latte	**1690 Ft**
Flat white	**1690 Ft**
Koffeinmentes	**+390 Ft**
Extra espresso	**+490 Ft**
Alternatív tej (Zabtej, Mandulatej, Laktózmentes) Milk Alternatives (Oat, Almond, Lactose-free)	**+490 Ft**
Chai latte	**1690 Ft**
Matcha latte	**1890 Ft**
Espresso tonic	**1990 Ft**
Dirty chai latte	**2090 Ft**
Forró csoki klasszikus	**1790 Ft**
Forró csoki fehér	**1790 Ft**

TEA

Earl Grey	**1290 Ft**
English Breakfast (tejjel / with milk)	**1490 Ft**
Jázminos zöld tea / Jasmine green tea	**1390 Ft**
Marokkói mentás zöld tea / Moroccan mint green tea	**1390 Ft**
Kamilla / Chamomile	**1390 Ft**
Nagymama kertje / Grandma’s Garden (red fruits)	**1390 Ft**
Citromos gyümölcstea / Zesty lemon fruit tea	**1390 Ft**

Az árak forintban értendők és az áfát tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.
Prices are in HUF and include VAT.
A 12% service charge will be added to your bill.

Wi-Fi password: pompaS2020

POMPAS

BISTRO