

TANDOORI

INDIAN RESTAURANT



1082 Budapest, Harminckettesek tere 4.

+36 1 269 2052

tandoori.hu@gmail.com

www.tandoori.hu



Napi menü | Daily menu

H-P | Mon-Fri: 11:00-16:00

**Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
A 10% service charge will add to the price.**

LEVESEK / SOUPS

1. Dal shorba/Lencseleves

- Feles borsóból és lencséből készült leves
- Split peas and lentils



1090 Ft

2. Paradicsom leves / Tomato soup

- Krémes paradicsomleves
- Creamy tomato soup



1090 Ft

3. Csirkehúsleves / Chicken soup

- India tradicionális csirkehúsleves
- A traditional Indian soup made with chicken



1190 Ft

ELŐÉTELEK / STARTERS

4. Papadam

- Ropogós lencselepény
- Spicy crispy lentil flakes



800 Ft

5. Veg Samosa / Zöldséges samosa

- Olajban sütött, burgonyával és zölborsóval töltött
- Deep fried triangular pastry filled with chickpeas and potatoes



1250 Ft

6. Chicken samosa / Csirkehúsos samosa

- Olajban sütött, csirkével burgonyával és zöld borsóval töltött
- Deep fried triangular pastry filled with chicken, potatoes and green peas



1450 Ft

7. Hagyma bhajia / Onion Bhajia

- Ropogós fűszeres csicseriborsólisztrel
- panírozott rántott hagyma karikák onion fritters mixed with spices and sick flour, deep fried until crispy



1350 Ft

8. Veg pakora

- Vegyes zöldségek fűszeres csicseriborsólisztrel panírozva, kirántva.
- Selection of mix vegetables deep fried in a spicy



1790 Ft

9. Paneer Pakora

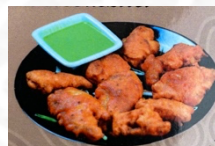
- Ropogós fűszeres csicseriborsólisztrel panírozott, rántott házisajt szeletek Chat Masala fűszerkeverékkel meghintve
- Slice of paneer deep fried in chickpeas butter fried untill crispy and sprinkled with chat masala



1790 Ft

10. Csirkehúsos Pakora / Chicken Pakora

- csirkehús apróra vágott vöröshagymás, gyömbéres csicseriborsólisztrel panírozva, kirántva, mentaszósszal
- Chicken pieces with chopped onion, garlic and ginger coated in chickpeas flour, fried until crispy



2190 Ft

11. Garnélarák Pakora / Prawn Pakora

- Enyhén fűszeresen pantrozott, olajban kisütött garnélarák
- Mildly spiced deep-fried prawns



2890 Ft

12. Tandoori Veg tál / Tandoori vegetarian plate

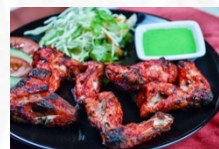
- Ínycsiklandó, vegyes előételekből álló kombináció - samosa, hagyma bhajia, veg pakora, papadam, paneer pakora mentás szósszal
- A great combination of mixed appetisers including samosa, onion bhajia, veg pakora, papadam, paneer pakora with mint chutney

3590 Ft

TANDOORI KEBABOK / TANDOORI KABABS

13. Tandoori Csirkeszárnyak/ Tandoori Chicken Wings 🌶️

- Csirkeszárnyak fűszerekkel, joghurtban pácolva, nyárson sütvé
- Grilled spicy chicken wings marinated with spices, herbs and yoghurt



2990 Ft

14. Csirke Tikka / Chicken Tikka 🌶️

- Csirkehús darabok joghurttal, sáfránnyal, indiai fűszerekkel ízesítve
- Boneless chicken pieces marinated in spices overnight cooked in tandoori oven



3090 Ft

15. Paneer Tikka 🌶️

- Grillezett hájisajt kockák joghurtban
- Grilled homemade cottage cheese marinated in yoghurt



3090 Ft

16. Resmi Kabab

- Csirkemellfilé darabok joghurtban pácolva, kurkumával
- Chicken breast cubes marinated in cream curd and kurkuma



3190 Ft

17. Malai Kabab

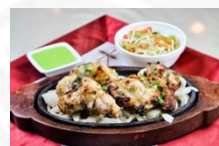
- Sajtban és tejszínben pácolt csirkemell darabok, nyárson sütvé
- Chicken fillet marinated in cheese and cream curd and kurkuma



3190 Ft

18. Afgán Csirke / Afghan Chicken

- Csirke sajttal, feketebossal, sejszínben pácolva tandoorban sütvé, kebab maszálával megszórva
- Chicken marinated with cheese, black pepper, cream and cooked in tandoor with sprinkled kebab masala



3790 Ft

19. Achari Tikka

- Csirke indiai savanyúságban, sajttal, feketebossal, tejszínben pácolva tandoorban sütvé
- Chicken marinated with Indian pickles, cheese, black pepper, cream and cooked in tandoor

3290 Ft

20. Tangri Kabab

- Csirkecomb tejszínben és indiai fűszerekben pácolt, tandúrban főzve
- Chicken leg marinated in cream and Indian spices, cooked in tandoor



4090 Ft

21. Kalmi Kabab

- Csirkecomb tejszínben és indiai fűszerekben pácolt, tandúrban sütvé
- Chicken thigh marinated in cream and Indian spices, cooked in tandoor



3990

22. Chili Garlic kabab 🌶️

3290 Ft

- Csirkedarabok sajtban, tejszínben, chiliben, fokhagymában és egyéb indiai fűszerekben pácolt, és tandoorban sütv
 - chicken pieces marinated in cheese, cream, chili, garlic and other indian spices, baked in tandoor
-

23. Csirke Tandoori / Chicken Tandoori 🌶️

Half: 4200 Ft

- Fűszerekkel ízesített tandoori kemencében sült puha csirkehús
 - Tender chicken cooked in a tandoor oven seasoned with spices
-

Full: 6200 Ft

24. Speciális Tandoori kebab tál / Special Tandoori Kabab plate

8300 Ft

- Különféle húskételekből összeállított kebab tál mentás szósszal
 - Kebab platter made of various meat dishes with mint sauce
-



FŐÉTELEK / MAIN DISHES

25. Paneer Palak 🌶️

2790 Ft

- Paneer kockák krémes spenóttal főzve
 - Paneer cubes cooked in cream base spinach
-

**26. Paneer Matter**

2890 Ft

- Paneer és zöldborsó párolt vöröshagyma mártással
 - Paneer and green peas cooked in red onion gravy
-

**27. Paneer Mirchi Mehal** 🌶️

2990 Ft

- Házisajt kaliforniai paprikával paradicsomos ízesítéssel
 - Homemade cheese with bell peppers and tomato sauce flavor
-

28. Paneer Shahi

3090 Ft

- Paneer kockák sűrű késűdiós paradicsomos mártásban sáfránnyal ízesítve
 - Paneer cubes cooked in a rich cashew tomato sauce flavored with saffron
-

**29. Paneer Kadhai**

3090 Ft

- Paneer kockák pirított korianderrel és római köménnyel, vöröshagymával, borssal ízesített mártásban
 - Paneer cubes cooked in a sauce flavored with roasted coriander cumin, red onion and pepper
-

30. Chilli Paneer 🌶️

3090 Ft

- Pikáns sajt kockák paprikával, hagymával
 - Paneer cubes with chilli, capsicum and onion
-

BURGONYA ÉTELEK / ALOO (POTATO) DISHES

31. Aloo Zeera Dry

2090 Ft

- Burgonya római köménnyel sáfránnnyal és citromlével ízesítve
- Potatoes tossed with cumin, saffron and lemon juice

32. Aloo Ghobi Dry

2390 Ft

- Burgonya és karfiol fokhagymával, gyömbérrel, vöröshagymával és paradicsommal
- Potatoes and cauliflower tossed with garlic, ginger, red onion and tomato

TOJÁSOS ÉTELEK / EGG DISHES

33. Egg Masala

2390 Ft

- Főtt tojás hagymával, paradicsommal és garam masala ízesítéssel
- Boiled egg cooked in onion, tomato and garam masala seasoning gravy



DAL / LENCSEÉTELEK / LENTILS

34. Dal Tadka

2590 Ft

- Vörös és sárga lencse fűszerekkel, római köménnyel, mustármaggal, curry levéllel és sült vöröshagymával
- Red and yellow lentils cooked in pan with spices, cumin, mustard seeds, curry leaves and fried red onions



35. Dal Palak

2690 Ft

- Lencse és spenót fokhagymával és indiai fűszerekkel ízesítve
- Boiled lentil mixed with spinach flavored with garlic and indian spices

36. Dal Makhani

2790 Ft

- Lencse és vörösbab fűszeres tejszínes mártásban
- Lentil and red beans cooked in spices with creamy sauce



37. Balti Chana

2790 Ft

- Csicszeriborsó sűrű vöröshagymás és paradicsomszószban friss hagymakarikákkal tálalva
- Chickpeas in a thick red onion and tomato sauce served with fresh onion rings



VEGYES ZÖLDSÉG ÉTELEK / MIXED VEGETABLE DISHES

38. Veg Kadhai

2690 Ft

- Friss zöldséget paprikával, vöröshagymával és indiai fűszerekkel ízesítve
- Fresh vegetables cooked with paprika, red onion and Indian spices

39. Veg Jalfrezi 🌶️

2690 Ft

- Kockára vágott zöldségek paprikával és csípős paradicsomos mártásban
- Cubes of vegetables cooked with peppers and spicy tomato base gravy



40. Bengan Bhartha

2690 Ft

- Tandoori kemencében sültött padlizsán, könnyű joghurt mártásban, apróra vágott vöröshagymával és paradicsommal
- Aubergines baked in a tandoori oven, in a mild yoghurt sauce, with chopped red onions and tomatoes

41. Dhingri Kaju Matter

2690 Ft

- Çombaszeletek, zöldborsó és kesudió vöröshagymás mártásban
- Mushroom slices, green peas and cashews cooked in red onion base gravy

42. Bhindy Masala 🌶️

2690 Ft

- Okra hagymával és paradicsommal serpenyőben előkészítve
- Lady fingers stir-fried with spices and onions



43. Vegyes Zöldség / Mixed veg

2890 Ft

- Friss zöldséget és paneer kockák, paprikával, vöröshagymával, és indiai fűszerekkel ízesítve
 - Fresh vegetables and paneer cubes, cooked with paprika, red onion and Indian spices
-

CSIRKEHÚSOS ÉTELEK / CHICKEN DISHES

44. Chirke Curry / Chicken Curry 🌶️

- Csirkemellfilé darabok, barna hagymás mártásban, paradicsomos, és indiai fűszerekkel készítve l
- Chicken breast cubes cooked, with red onion, tomato based gravy and Indian spices



3490 Ft

45. Vajas Csirke / Butter Chicken

- Csirkemell darabok sűrű paradicsomos vajas szószban
- Boneless chicken pieces cooked in rich tomato and butter gravy

3490 Ft

46. Chirke Saagwala / Chicken Saagwala 🌶️

- Csirke darabok spenót mártásban indiai fűszerekkel ízesítve
- Chicken pieces cooked in creamy spinach, flavored with Indian spices



3490 Ft

47. Kadhai Csirke / Kadhai Chichen

- Csirkemell darabok szűrő szószban friss zöldséggel
- Boneless pieces of chicken cooked rich gravy and vegetables



3490 Ft

48. Tikka Masala Csirke / Chicken Tikka Masala 🌶️

- Sült csirke darabok kaliforniai paprikával hagyma és paradicsomszószban
- Fried chicken pieces marinated in spices cooked with bell peppers, onion and tomato sauce



3490 Ft

49. Madras Csirke / Madras Chicken

- Csirkemell darabok kókusztejjel, paradicsomos krémmártásban és kókuszreszeléssel megszórva
- Chicken breast pieces cooked in creamy tomato gravy, coconut milk, and sprinkled with coconut

3590 Ft

50. Vindaloo Csirke / Vindaloo Chicken 🌶️🌶️🌶️

- Csirke darabok tűzuörös Goai mártásban
- Chicken cubes in fiery red Goa sauce



3590 Ft

51. Korma Csirka / Chicken Korma

- Puha csirkemell tejszínben kesudiós szószban készítve
- Tender boneless chicken pieces cooked in cream and cashew sauce



3590 Ft

52. Mango Csirke / Mango Chicken

- Csirkemell darabok krémes mangó és paradicsomszószban elkészítve
- Boneless chicken prepared in tomato and creamy mango gravy

3590 Ft

53. Tandoori Speciális Tawa Csirke/Tandoori Special Tawa Chicken 🌶️ 3690 Ft
• Tandoori specialitás
• Tandoori speciality

54. Achari chicken 3690 Ft
• Csirke darabok indiai savanyúság mártásban főzve, indiai fűszerekkel ízesítve
• Chicken pieces cooked with Indian pickles and, flavored with Indian spices

55. Handi chicken 3590 Ft
• Csirke hús kockák friss zöldségekkel hagymamártásban főzve
• Chicken cubes cooked in onion sauce with fresh vegetables

BÁRÁNY ÉTELEK / LAMB FOODS

56. Bárány Saag / Lamb Saag 🌶️ 4190 Ft
• Bárányhús spenótmártásban
• Lamb in spinach gravy

57. Dal Gosht Bárány / Dal Gosht Lamb 🌶️ 4190 Ft
• Bárányhús lencsével, gyömbérrel és római kömény curry ízesítéssel
• Lamb cooked with lentils, ginger, cumin, garlic and curry leaves.

58. Balti Bárány / Balti Lamb 🌶️ 4190 Ft
• Csont nélküli bárányhús darabok, paradicsommal, hagymával, és indiai fűszerekkel
• Boneless pieces of lamb cooked with tomatoes, onions, and flavoured with Indian spices



59. Bhuna Gosht Bárány / Bhuna Gosht Lamb 🌶️ 4190 Ft
• Csont nélküli bárányhús darabok enyhén fűszerezve
• Boneless pieces of lamb cooked with mild Indian spices





60. Rogan Josh Bárány / Rogan Josh Lamb 🌶️ 4190 Ft
• Csont nélküli bárányhús darabok fűszeres szószban elkészítve
• Boneless pieces of lamb cooked in spicy sauce

61. Bárány Masala / Lamb Masala 🌶️ 4190 Ft
• Bárányhús kockák sűrű pirított vöröshagymás, indiai fűszerkeverékkel ízesített szószban
• Lamb cubes cooked in rich red onion gravy flavored with a mixture of Indian spices



62. Vindaloo Bárány / Vindaloo Lamb 	4290 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány kockák tűzörös curry szószban goai stílusban elkészülve • Lamb cubes cooked in Goan style in a fiery red curry sauce 	
63. Acsari Bárány / Achari lamb	4290 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús darabok indiai savanyúság mártásban főzve és indiai fűszerekkel ízesítve • Lamb pieces cooked with Indian pickles and, flavored with Indian spices 	
64. Handi Bárány / Handi Lamb	4190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús kockák friss zöldségekkel hagymamártásban főzve • Lamb cubes cooked in onion sauce with fresh vegetables 	
65. Bárány Curry / Lamb curry	4190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús darabok, barna hagymás mártásban, paradicsomos, és indiai fűszerekkel készítve • Lamb cubes cooked, with red onion, tomato based gravy and Indian spices 	

BORJÚ ÉTELEK / CALF DISHES

66. Borjú Masala / Calf Masala 	4090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Borjúhús kockák sűrű pirított vöröshagymás, indiai fűszerkeverékkel ízesített szószban • Calf cubes cooked in rich red onion gravy flavored with a mixture of Indian spices 	
67. Borjú Curry / Calf Curry 	4090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Borjúhús kockák hagymával és paradicsommal, curry szószban • Calf cubes cooked with onions and tomatoes in curry sauce 	
68. Borjú Korma / Calf Korma	4090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Borjúhús kockák tejszín és kesudió szószban elkészülve • Calf cubes prepared in cream and cashew nut sauce 	
69. Borjú Handi / Calf Handi 	4090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Borjú Hús kockák hagymamártásban idényzöldségekkel • Calf cubes cooked in onion sauce with seasonal vegetables 	
70. Bati Borjú / Bati Calf 	4090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Borjúhús kockák, paradicsommal, hagymával, és indiai fűszerekkel elkészítve • Calf cubes cooked with tomatoes, onions, and flavoured with Indian spices 	

GOAI SPCEIÁLIS ÉTELEK / GOAN SPECIAL DISHES

71. **Goai Hal Curry / Goan Fish Curry** 🌶️ 4190 Ft

- Marinált hal filék kurkumával, citromlével, őrölt piros paprikával, tradicionális Goai stílusban elkészülve
- Marinated fish fillets with lemon juice, cumin seed, ginger garlic paste, cooked in traditional Goan style

72. **Goai Garnélarák Curry / Goan Prawn Curry** 🌶️ 4590 Ft

- Marinált garnélarák, kurkumával, citromlével, őrölt piros paprikával, tradicionális Goai stílusban elkészülve
- Marinated prawn with lemon juice, cumin seed, ginger garlic paste, cooked in traditional Goan style

BIRYANI ÉTELEK / BIRYANI DISHES

73. **Zöldséges Biryani / Vegetable Biryani** 🌶️ 3090 Ft

- Basmati rizs zöldségekkel enyhén fűszerezve
- Basmati rice prepared with vegetables and lightly seasoned



74. **Chicken Biryani / Csirke Biryani** 🌶️ 3790 Ft

75. **Lamb Biryani / Bárány Biryani** 🌶️ 4390 Ft

76. **Calf Biryani / Borjú Biryani** 🌶️ 4190 Ft

77. **Prawn Biryani / Garnélarák Biryani** 🌶️ 4590 Ft

RIZS ÉTELEK / RICE

78. Jázmin Rizs / Jasmin Rice



950 Ft

79. Basmati Rizs / Basmati Rice



950 Ft

80. Római köménnyel ízesített rizs / Jeera Rice



1050 Ft

81. Sárga Rizs / Yellow Rice



1250 Ft

82. Pulao Rizs / Pulao Rice

1350 Ft

83. Zöldséges Pulao / Veg Pulao

1990 Ft

TANDOORI KENYÉREK / TANDOORI BREADS

84. Roti

750 Ft

- Teljes kiőrlésű lisztből készült, tandoorban sültt kovásztalan kenyér
- Unleavened bread made from whole grain flour, baked in a tandoor

85. Csapati / Chapati

850 Ft

- serpenyőben sült házi lepény
- homemade bread baked in a pan

86. Sima Naan / Plain Naan

890 Ft

- Finomlisztből készült tandoorban sültt kenyér
- Bread made of fine flour, baked in the tandoor

87. Vajas Naan / Butter Naan

890 Ft

- Finomlisztből készült tandoorban sültt vajjal megkent kenyér
- Bread made of fine flour, baked in the tandoor, smeared with butter



88. Fokhagymás Naan / Garlic Naan

890 Ft

- Tandoorban sültt, fokhagymával ízesített lepénykenyér
- Bread baked in a tandoor, flavored with garlic

89. Fokhagymás Paratha / Garlic Paratha	890 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér fokhagymával ízesítve • Flaky bread made from whole wheat flour flavored with garlic 	
90. Chili garlic naan	
<ul style="list-style-type: none"> • Finomlisztből készült, chilivel ízesített és vajjal megkent, tandoorban sült kenyér lepénykenyér • Bread made of fine flour, baked in the tandoor, smeared with butter and flavored with chili 	
91. Hagyma Kulcsa / Onion Kulcha	950 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Apróra vágott vöröshagymával, korianderrel, fűszerekkel töltött és tandoorban sült kenyér • Bread stuffed with chopped red onion, coriander and spices and baked in a tandoor 	
92. Latcha Paratha	950 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült, vajjal meglocsolva, tandoorban sült leveles kenyér • Flaky wholemeal flour bread, sprinkled with butter and baked in tandoor 	
93. Chilli Naan	890 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • chilis kenyér tandoori kemencében sült • chili bread baked in a tandoor 	
94. Burgonya Paratha / Aloo Paratha	950 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Burgonyával töltött vajjal meglocsolva paratha • Paratha stuffed with potatoes and smeared with butter 	
95. Paneer Naan	1050 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Házi sajttal töltött, kemencében sült naan • Naan stuffed with homemade cheese and baked in Tandoor 	
96. Peshawari Naan	1050 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Apróra vágott aszalt gyümölcsökkel és kesudióval töltött kemencében sült naan • Tandoor baked naan filled with chopped dried fruits and cashews 	
97. Zöldséges Paratha / Veg Paratha	1050 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült zöldségekkel töltött leveles kenyér • Flaky wholemeal bread, baked in tandoor, stuffed with vegetable 	
98. Kenyérkosár / Bread Basket	3690 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Válogatott kenyérfélék (Roti, Latcha paratha, Fokhagymás naan, Peshawari naan és Paneer naan) • A selection of breads (Roti, Latcha paratha, Garlic naan, Peshawari naan and Paneer naan) 	

SALÁTÁK / SALADS

99. Friss Vegyes Saláta / Fresh Veg Salad

- Friss uborka, vöröshagyma karikák, paradicsom, fejes káposzta, őrölt borssal, és chat masalával fűszerezve
- Fresh cucumber, red onion rings, tomatoes, cabbage, seasoned with ground pepper and chat masala



1290 Ft

100. Kushumber Saláta / Kushumber Salad

- Friss vegyes zöldsaláta
- Fresh mixed vegetable salad

1290 Ft

JOGHURTOS SALÁTÁK / RAITA

101. Natur Joghurt / Natural Joghurt

890 Ft

102. Vegyes Zöldség Raita / Mix Veg Raita

- Uborka, paradicsom, lilahagyma és joghurt, köménymaggal ízesített
- Cucumber, tomato, red onion and yogurt, flavoured cumin seeds

990 Ft

103. Uborka Raita / Cucumber Raita

- Reszelt uborka joghurtban
- Grated cucumber in yughurt

990 Ft

SZÓSZOK / CHUTNEY

104. Mango chutney

550 Ft

105. Achar / Indiai savanyúság Pickles

550 Ft

106. Spicy chutney

DESSZERTEK / DESSERTS

107. **Gulab Jamun**

- Tejből készült gombócok cukorszirupban tálalva
- Creamed milk dumpling served in sugar syrup



1090 Ft

108. **Rasgulla**

- Puha házi túróból készült gombócok rózsauízzel ízesített cukorszirupban
- Soft homemade cottage cheese in sugar syrup flavored with rose water

1090 Ft

109. **Mango fagylalt / Mango Kulfi**

- Indiai házi készítésű teljes fagylalt mangóval
- Indian homemade milk ice cream with mango

1590 Ft

110. **Pisztáciás fagylalt / Pistachio Kulfi**

Indiai házi készítésű teljes fagylalt pisztáciával
Indian homemade milk ice cream with pistachio



1590 Ft

ITALOL / DRINKS

IDIAI ITALOK / INDIAN DRINKS

111. **Mango lassi**



750 Ft/2dl

1390Ft/4dl

112. **Édes Lassi / Sweet Lassi**

650 Ft/2dl

950 Ft/4dl

113. **Sós Lassi/ Salt Lassi**



650 Ft/2dl

950 Ft/4dl

114. **Sharbat**

- Rózsaszírupból készült nyári ital
- Summer drink made of rose syrup

790 Ft

115. **Mangólé / Mango Juice**

550 Ft

116. **Licsilé / Lychee Juice**

550 Ft

117. **Gránátalmalé / Pomegranate juice**

550 Ft

LIMONÁDÉK / LIMONADE

118. **Citromos / Lemon**

1250 Ft

119. **Narancsos / Orange**

1250 Ft

FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS

120.	Espresso	550 Ft
121.	Cappuccino	650 Ft
122.	Americano	650 Ft
123.	Lungo	650 Ft
124.	Coffee Late	650 Ft
125.	Fekete Tea / Black Tea	590 Ft
126.	Zöld Tea / Green Tea	490 Ft
127.	Masala Tea / Indian Masala Tea	690 Ft
128.	Almalé / Apple Juice	690 Ft
129.	Narancslé / Orange Juice	690 Ft
130.	Peach Juice / Baracklé	690 Ft

UDÍTŐK / SOFT DRINKS

131.	Natúr Aqua (Szénsaumentes / still)	550 Ft
132.	Natúr Aqua (Szénsas / carbonated)	550 Ft
133.	Coca-cola	690 Ft
134.	Coca-cola Light	690 Ft
135.	Kinley ginger	690 Ft
136.	Kinley tonic	690 Ft
137.	Fanta (Naracs / Orange)	690 Ft
138.	Fanta (Bodza)	690 Ft
139.	Ice-tea (Citrom / Lemon)	690 Ft
140.	Ice-tea (Őszibarack / Peach)	690 Ft

SÖRÖK / BEERS

141.	Soproni (Csupolt / Draft) 300ml	480 Ft
142.	Soproni (Csupolt / Draft) 500ml	690 Ft
143.	Gösser (0,33L)	800 Ft
144.	Heineken (0,33L)	800 Ft
145.	Dreher (0,33L)	800 Ft
146.	Edelweiss (0,5L)	1290 Ft
147.	Gösser 0% alk	800 Ft
148.	Gyömbér sör 0% alk	650 Ft

BOROK / WINE

149.	Buday Chardonay (0,75L)	3700 Ft
150.	Szeremley Rizling (0,75L)	3300 Ft
151.	Villányi Roze (0,75L)	3500 Ft

VÖRÖSBOROK / RED WINE

152.	Villányi portugeiser (0,75L)	3700 Ft
153.	Villányi Ördög (0,75L)	4100 Ft
154.	Villányi Cabernet Sauvignon (0,75L)	5500 Ft

HÁZI BOROK / HOUSE WINE

155.	Szekszárdi Rajnai Rizling	380 Ft/100ml
156.	Tolnai Rosé	410 Ft/100ml
157.	Tolnai Kékfrankos	410 Ft/100ml