



# TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ – ÉTEL- ÉS ITALLAP

## TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ GASZTRONÓMIÁJA

A magyar konyha világhírét nagyrészt a kitűnő, különleges erdélyi konyhának köszönheti. Az erdélyi falvak és városok népe, a polgárság asszonyai igen sokat törődtek a háztartással, a konyhával, de még a nagyurak, fejedelmek feleségei is fontos

feladatuknak tartották a háztartás vezetését, a főzést, és a maguk patyolatkezelével sem restelltek megfogni és megforgatni a főzőkanalat. Ezt a fajta főzés iránti szenvedélyt visszük el a Tiltott Csíki Sörözőink konyhájába.



A TRADICIONÁLIS FOGÁSAINK ALAPANYAGAI ERDÉLYBŐL ÉRKEZNEK



## CSÍKI CSALOGATÓ ELŐÉTELEK

ELŐCSALOGATJA AZ ÉTVÁGYAT, HOGY UTÁNA TISZTÁRA NYALOGASSA A NAGYTÁLAT



+PLUSZ+  
FRISS  
ZÖLD SEG  
490 FT

### 1. VINETE ERDÉLYI HÁZI KENYÉRREL

A míg azon gondolkozik, milyen Csíki Csámcsogóval töltsé meg bendőjét, fogadja szeretettel előételként vineténket. Sokféleképpen nevezik még a népszerű, széles körben elterjedt ételt: hol salamontökének, hol törökkobaknak, Székelyföldön vineta-nak hívják. Ön biztos padlizsánként ismeri.

Ételkülönlegességünk alapja a több körben perzselt padlizsán, amelyet ezután egy éles késsel 76 apró darabra vágunk (ha nem hiszi, járjon utána), így kapjuk meg a kívánt krémes pürét, amelyet házi majonézünkkel teszünk még különlegesebbé.

Tálaláskor félbehásított hagymát rakunk étünk tetejére.

2490 FT

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csíki Sör



### 2. CSÍKI GRILL TÁL 2 MEGTERMETT LEGÉNY VAGY 4 ÉHES ASSZONY RÉSZÉRE

Ha a Csíki Grill Tálról beszélünk, akkor aztán tényleg csak a legfinomabb ízek jutnak eszünkbe! A sült kolbász, no, az olyan forró, mint a székely menyecske kora hajnalán! A sajtgolyó... na, az olyan, mint az istenek tejben füstölt cseppjei, ami megolvad az ember nyelvén... A székely túró és a rösztli zöldségek pedig falatnyi boldogságot hordoznak magukban, akárcsak földanyánk szerelmes csókjai.

Nem kell finomkodni! Mártozasson a fűszeres mustárunkkal, cuppogtasson az ujjával és élvezze az ízek harmóniáját minden falatban.

6490 FT

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Székely Sör



### 3. CSORBA LEVES HÚSGÖMBÖCCSEL

Erdélyt sokan a vérszomjas vámpírok és a medvék vadregényes földjeként ismerik. És ez részben nagyon is igaz. (Azt mindenki döntse el maga, melyik részben.) Erdély híret erősíti továbbá a világon páratlan kulturális öröksége és gasztronómiája. Az itteni asztalokon évtizedek óta a csorba az erdélyi levesek királya. Neve a Közel-Keleten „savanyú levest” jelent, napjainkban eme étket hússal vagy hús nélkül egyaránt készítik. Fogásunk különlegessége a savanyításban rejlik, amelynek részleteit Sэфünk gondosan őrzik a recept titkaként. (Ennél jobban már csak a székely atyafik vigyázták a magyar határt.)

A sertéshúsból készült gömböc jelképezi székely szeretetünk nagyságát, amellyel készítettük e finom fogást.



Csésze: 1790 Ft

Tányér: 2490 Ft



### 4. SZÉKELY VEGYES TÁL (4 FŐ)

A Vegyes Tálunk igazi csoda! 2 székely legénynek elegendő flekenünk minden falatjában ősi történetek rejlenek, míg a csülkök markáns, ropogós mivoltukkal követelik meg a figyelmet. Kóstolóba adjuk az igazi erdélyi étket, a micset, amely sertés-és marhahúsból készül, és ujjhossznyi rudak formájában tunkolhatják a kétféle mártásba! De ha még ez sem elég, két félbevágott, szegények arányában megforgatott karajunk a legszörösebb szívet is elnyeri.

Székely szalmapityókával és temérdek grillzöldséggel érkezik a tálunk, amely 4 megtermett székely legényt vagy 6 éhes asszonyt is eltelt másnap reggelig!



21900 Ft

#### HIRDETÉS

LEGYÉL TE IS A CSÍKI SÖR MANUFAKTÚRA

# Hop(s)mestere!

- SÖRFŐZŐMESTER -

JÓL JÖNNE EGY CSAPATÉPÍTŐ PROGRAM, DE MÁR MINDENT KIPRÓBÁLTATOK? LEHETNE EGYEDI AZ IDEI SZÜLETÉS NAP, DE SENKINEK SEMMI ÖTLETE? LEGÉNYBÚCSÚT SZERVEZEL, DE MÁR A PROGRAMKERESÉS NÉL ELAKADTÁL?

A Csíki Sör Manufaktúra jóvoltából telepítve lett üzlethelyiségünkbe egy mini sörfőzde. A használt technológia megegyezik Csíkszentsimon sörfőzdéjével.

VÁRUNK MINDENKIT, AKI SZERETNE MEGFŐZNI A SAJÁT SÖRÉT!

HA EGY IGAZÁN KÜLÖNLEGES ÉLMÉNYT SZERETNÉL, AKKOR...

FŐZD MEG A SAJÁT SÖRÖDET!

ELJÖTT A TE IDŐ! SÖRÖD



Részletekért kérünk, érdeklődj személyesen éttermünkben vagy a következő telefonszámon: +36 70 679 79 49

# CSÍKI CSÁMCSOGÓ FŐÉTELEK

TÚRJE FEL AZ INGUJJÁT, LAZÍTSON BLÚZÁN, GOMBOLJA KI A GATYAGOMBOT, JÖNNEK A COMBOK ÉS ZAMATOS FALATOK



## 5. ARANYOZOTT KARAJ BURGONYASALÁTÁVAL

A székely tudósok, mikor épp nem kutattak, arra jöttek rá, hogy a híres bécsi szelet eredetileg nem is Bécsből származik, hanem egyenesen Milánóból. Az ember magát becsapván érezve, gondolván lopott dógot lopni bocsánatos, egyik tudós is elkezdte feleségével otthon fejleszteni. Saját elkészítési módot alkotott meg az asszon', amelyet éttermünk Séfje alapos odafigyeléssel elsajátított az évek során.

A sertéskarajunk, tenyérnyi nagyságúra, és 3,5 mm vastagságúra van potyolva (=a klopfolás művészete Székelyföldön). Jó szokásunkhoz híven sóval és borssal fűszerezzük, majd megforgatjuk a szegények aranyában. Ez a panír tartalmazza a titkos összetevőt, amelynek színe megtévesztésig hasonlít a Transylvanian Csíki Sör Goldhoz (aki nem hiszi, bátran ellenőrizze).

Köretként snidlinges krumplisalátát kínálunk.

**Főétel: 3700 Ft**  
**Köret: 1190 Ft**  
 (snidlinges krumplisaláta)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csíki Sör Gold



## 6. KONFITÁLT TARJA HAGYMÁS-SZALONNÁS BURGONYÁVAL

Ha a flekken mesélni tudna, ez az étlap is jóval hosszabbra nyúlna! Kezde a leghíresebb erdélyi flekkel, amit a szeretett kolozsvári Flekken csárdában sütöttek annak idején. Igazi népi program, amely összehozza a családok apraját nagyját. Kizárólag sertésfarjából készítjük, sósan-borsosan, ahogy azt kell, centi vastagra lapítva.

Sisteregve kerül a tányérjára, jó fokhagymásan, hogy utána csak az igazitól kapjon csókokat! Hagymás-szalonnás burgonyával, salátával és tejfölös mártogatóssal tálalva úgy megtölti a legüresebb bendőt is, hogy utána jó darabig nem fog kopogni a szeme!

Egy tányi Székelyföld az asztalán, frissen, melegen, ropogósan.

**Főétel: 4100 Ft**  
**Köret: 1190 Ft**

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Székely Sör



## 7. SEBES PISZTRÁNG TÚRÓS PULISZKÁVAL

Vadregényes erdeinkben, a különleges aprógyümölcsökön és gombákon kívül, a sebes erdélyi patakokban, újabb csodát fedezhetünk fel: a pisztrángot. A pisztrángászás mestersége viszont komoly tudomány. Elsősorban ismerni kell rejtekhelyeit, s aki ezt tudja, villámgyorsan ránthatja ki a vízből őket egymás után. S hogy halászik a székely? Ahogy él – erővel, fűfanggal. E sebes hal, friss és tiszta levegőn nevelkedett, nem hiába nevezik úgy, hogy a „hegyi patakok hala”. Fogásunkat a rostlapon való sütés előtt, csakis kristálytisztaságú parajdi sóval fűszerezzük.

Köretként természetesen igazi juhtúrós puliszkát szolgálunk fel, kaprosborkás majonézzel.

**Főétel: 5600 Ft**  
**Köret: 1190 Ft**  
 (juhtúrós puliszka)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Unfiltered Csíki IPA (Pixi kedvence)



## 8. TILTOTT BURGER

Mi székelyek, 1563 évvel ezelőtt (még hun korunkban) szamar- és lóhúsból csináltuk burgerünket. Az alaposan ledarált húsokat kaskastejben pácoltuk, fűszerezéshez nyenyeremálét és zszizepöcaromát használtunk. A recept azóta változott: székelymarhából készítjük hamburgerhúsunkat, amely jószág születésétől haláláig tápláló gyógynövényeket fogyasztott, nagy nagy öröme (saját elbeszéléséből tudjuk).

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 3700 Ft

Köret: 1190 Ft  
(szalmapityóka)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Silver



## 9. CSIKI MICS HÁZI MUSTÁRRAL

Egy jó dolog a románoktól, amit át is vettünk tőlük (természetesen mi azért tökéletesítettük). A mititej vagy mititei (más néven mics, jelentése „picikék”) az erdélyi konyha jellegzetes étele. Eredeti recept szerint bárányhúst is tartalmaz, de mi ezen is csavartunk egyet (a csavaros észjárásunkkal): csak marha- és sertéshús keverékéből, fokhagymával és fekete borsal fűszerezett, kb. 10 centiméter hosszú rudakat készítünk, amelyet grillen, lobogó lángon sütünk meg, hogy az így felforrósított ínycsiklandozó mics rudak már csak egy hűsítő mustárfürdőre vágyjanak. Különleges házi készítésű mustárunk alapja a 100%-ban székely havasi mézből készített Transylvanian Csiki Sör Honey sörünk, aminek édes jellege tökéletesen ellensúlyozza a hús fűszerességét.

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 3500 Ft

Köret: 1190 Ft  
(szalmapityóka, kevert salátával)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Honey



## 10. CSÜLÖK „GÓBÉ MÓDRA”

„A góbéval nem érdemes ujjat húzni, mert úgyis túljár az ember eszén. A góbé addig forgatja a szót, hogy végül neki lesz igazsága.” Ugyanígy nem lehet vitatkozni lehengerlő csülökkülönlegességünkkel sem. Markáns íze és ropogóssága egyértelműen jelzi, az étel helyet követel magának a fogások között az asztalon. Nem hagyható ki a Tiltott Csiki Söröző étkeinek feltérképezéséből.

Méltó kísérőként sörös-hagymás pityókat szolgálunk fel, tejszínes tormamártással.

Főétel: 4600 Ft

Köret: 1190 Ft  
(sörös-hagymás serpenyős pityóka, tejszínes torma)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csiki Sör



## 11. SZÁSZ KOLBÁSZ ECETES LILAHAGYMÁVAL, CSÍPÓS MUSTÁRRAL

Kicsit haragszunk a szászokra, mert otthagytak minket Erdélyben a románokkal cívakodni. Nem szorulunk mi segítségre, de azért mégis'na... Úgy buggyan ki a kolbászból a belé töltött sajt, amilyen gyorsan és határozottan törtek ki a szászok Erdély szívéből. Ebbe a fantasztikus szász kolbászba a sok százéves erdélyi hagyományok alapján, a fogarasi havasokból származó tejből készült olvadós trappista sajt kerül. Mi betartjuk a törvényt, akár sörből, akár a kolbászból van szó: a kolbász 25 százalékát (se többet, se kevesebbet) töltjük meg sajttal, ahogy az a nagykönyvben meg van írva. Elkészítés után roppan és fészül, mielőtt kibuggyan belőle a tányérra gereblyézett lilahagyma-bogyára a fantasztikus sajt. Mi ehhez gyártunk egy Régi Receptes Könyv alapján hargitai chilit és egész mustármagot tartalmazó mustárt, ami pont annyira csípős, hogy kiemelje a finom hús perzselt, élénk ízét.

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 3500 Ft

Köret: 1190 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Brown



VEGETÁRIÁNUS

## 12. KECSKESAJT GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, ÁFONYÁS LILAHAGYMA LEKVÁRRAL

Annak ellenére, hogy a székely ember húst hússal eszik, néha megszűj kivételt tennie. Habár az erdélyi háztartásokban a bárány nagyobb népszerűségnek örvend - a medvék körében is -, egy alig használt kecske szintén értékes a haszonállatok sorában. A kecskesajt éttermünkben igazi kuriózum, B-vitaminokban pedig közel annyira gazdag, mint egy frissen csapolt Csiki Sör. Megvetjük a grillezett zöldséggyat, amit tökéletes pirított sajtonkkal koronázunk meg.

Ezt az amúgyis ígéretes tálalt mézes-mustáros öntettel leöntjük, és máris kerülhet az asztalra.

(C) (G) (H) (M) (O) Főétel: 5200 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Unfiltered Csiki IPA

## ALLERGÉNEK LISTÁJA

- (A) **GLUTÉNTARTALMAZÓ GABONAFÉLE**  
(Búza, Rozs, Árpa, Zab, Tönkly, Kamutbúza vagy ezek hibrid változata) és a belőle készült termékek
- (B) **RÁKFÉLÉK** és a belőlük készült termékek
- (C) **TOJÁS** és a belőle készült termékek
- (D) **HAL** és a belőle készült termékek
- (E) **FÖLDIMOGYORÓ** és a belőle készült termékek
- (F) **SZÓJABAB** és a belőle készült termékek
- (G) **TEJ (Laktóz)** és a belőle készült termékek
- (H) **DIÓFÉLE** (Mandula, Mogyoró, Dió, Kesudió, Pekándió, Brazil dió, Pistácia) és a belőle készült termékek
- (I) **ZELLER** és a belőle készült termékek
- (M) **MUSTÁR** és a belőle készült termékek
- (N) **SZEZÁMMAG** és a belőle készült termékek
- (O) **KÉN-DIOXID és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett SZULFITOK**
- (P) **CSILLAGFÜRT** és a belőle készült termékek
- (R) **PUHATESTŰEK** és a belőlük készült termékek

# CSÍKI CSEMEGE DESSZERTEK

REMÉLJÜK, MARADT MÉG HELY A BENDŐBEN AZ ÉDESSÉGEKNEK!



## 13. TÚRÓGOMBÓC PANKÓMORZSÁBAN, FAHÉJAS SZILVAMÁRTÁSSAL

Erdélyi nagymamáink legkiválóbb receptjét összeszedve hoztuk létre az ínycsiklandó túrógombócot, amelyet pankómorzás aszalt szilvával szervírozunk a kedves vendégnek. Nem a megszokott apró golyókat kapja, de nem ám! Szinte olvad a szánkban, olyan puha és omlós, hogy nem lehet betelni vele; ráadásul különleges fahéjas aszalt szilvalekvárunkkal keveredve olyan ízkavalkád jön létre, amely a legborúsabb napokat is képes szelbő varázsolni!

(A) (C) (G) (O) 1990 Ft



## 14. BARNA SÖRÖS CSOKITORTA MASCARPONE KRÉMMEL ÉS ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL

Erdélyi havasaink és medvéink ereje összpontosul eme különleges süteményben. Barna sörös, csokoládés piskótájának misztikus éj színe a erdők mélységét idézi, amely a krémes erdei gyümölcszelével lesz igazán teljes.

A medvék erejével átítatott tortaszületet a lágy tejszínes mascarpone krém finomítja, amely, mint a hajnal első fénysugarai, úgy tör meg a fenséges sötétséget.

(A) (C) (G) (O) 1890 Ft

# A HÁZ KOKTÉLJAI



## RASPBERRY SPRITZ

Ki mondta, hogy a vadmálnás Csíki Sör nem kombinálható más italokkal? Hűtse le érzékeit egy igazán különleges, mentás koktéllal: a habzó bor és rum találkozására a málnasörrel olyan élményt kínál kóstolás közben, hogy utána egyből a következőt rendelné!

2990 Ft



## BLUEBERRY SMASH

Az erdélyi havasoktól származó Csíki Áfonya likőr keserű ízvilága találkozik ebben a koktéllal a jégbe hűtött vodka tisztaságával fantasztikus elegyet alkotva.

A nyári esték kötelező itala!

2990 Ft



## SOURCHERRY FRENCH MARTINI

A Csíki Meggy likőrnek és a ginnek királynőjének összeolvadása egy koktéllal, amelynek elfogyasztása után már nem akarna mást kóstolni! Zamatos almával bolondítjuk meg, amely már az első kortynál érzékelteti, mennyire egyedi ízvilágot nyújt!

2990 Ft



## GIN FIZZ

Amikor az aromás gin találkozik a friss limonádéval, egyből megidézi a nyár emlékezetes pillanatait. Egyszerűségében rejlik a gyönyörűsége: könnyed ital a meleg estékre és a nosztalgikus hangulat megteremtésére.

2990 Ft



25%

## CSÍKI ÁFONYA és CSÍKI MEGGY LIKŐR

A hargitai mesék legfinomabb részleteit őrzik magukban likőrjeink, amelyet egy palackba zárva bárki hazavihet otthonába. Antioxidánsokban gazdag, egész gyümölcsökkel teli elixír, amely minden családi vacsora méltó alkoholos itala lehet.

A Csíki Spirits likőrjei áfonya és meggy ízekben csodálatos utazásra invitálnak az erdélyi havasok világába. Engedje, hogy elmerüljön az ízélményben, amelyet az intenzív ízvilág és az egész gyümölcsök frissessége tesz igazán különlegessé.

4 cl ..... 1590 Ft

## VENDÉGEINK MONDTÁK:

*A sörhasam itt fér el a legjobban! – Sanyi*  
*Én minden programot ide szervezek. Azt is, amin részt sem veszek. – D. Tünde*  
*Itt végre egyiptomi fáraó lehetek... így hívják: „Gyere Rámszesz!” – ???*  
*Az alkohol nem boldogít. De baromira nyugtat. – Dezső*  
*Hatalmas az itabúváslétek! Először kétségbe is estem, mint lufiúr a nyílzáporban. – Ati*



# C S A P O L T

## D R A U G H T B E E R

0,3l 0,5l

**TUDTAD,  
HOGY A CSÍKI SÖR  
MAGYAR TULAJDONÚ?  
KÖSZÖNJÜK, HOGY  
MINKET VÁLASZTASZ!**

*A Tiltott Csíki Sör  
alapítója*



***** TILTOTT CSÍKI SÖR .....	6% ....	1090 Ft ...	1590 Ft
* CSÍKI SÖR RASPBERRY .....	1,2% ....	1190 Ft ...	1790 Ft
***** CSÍKI SÖR GOLD .....	6% ....	1190 Ft ...	1790 Ft
**** CSÍKI SÖR SILVER .....	4,5% ....	1090 Ft ...	1590 Ft

# B O T T L E D B E E R

## Ü V E G E S



### TILTOTT CSÍKI SÖR

Árpamalátá, a legjobb minőségű segesvári komló, élesztő és forrásvíz felhasználásával készül. A lefőzött sörlé nálunk természetes úton érlelődik, a folyamatot enzimekkel és más adalékokkal nem gyorsítjuk fel. Nem pasztörizáljuk, ezzel is gazdagabb ízvilágot nyújtva a kedves fogyasztónak. Magas 6% alkoholtartalmú, Bock típusú lager sör, amely üdít, táplál és felvidít.

6%

500 ml  
1590 Ft

### Transylvanian CSÍKI SÖR SILVER

4,5% alkoholtartalmú, alsó erjedésű lager típusú sör. *Simonffy Árpád* sörfőző mesterünk személyes ajánlásával és titkos receptje alapján készül háromféle malátából és több komlóval, amelynek köszönhetően az íze kesernyesebb, mint a Tiltott Csíki Söré. Többi sörünkhöz hasonlóan, nem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

4,5%

500 ml  
1590 Ft

### Transylvanian CSÍKI SÖR BLUEBERRY

A kokója (áfonya) a Csíki-medence közkedvelt népi medicínája, szent hegyünk, a Hargita ajándéka. A Transylvanian Csíki Sör Blueberry alsóerjedésű, alapsörét (91%-a Tiltott Csíki Sör) tekintve Bock típusú, ízesített sör, amely áfonyalé hozzáadásával készül. Különleges színe is ezt tükrözi. Alkoholtartalma 4,7%.

4,7%

SZEZONÁLIS  
TERMÉK500 ml  
1790 Ft

### Nagyon ütős! SZÉKELY SÖR

A Székely Sörben sem talál kukoricát. Vegyi anyagokkal nem avatkozunk a termékgyártás folyamatába. Eltarthatósága növelése érdekében mikroszűrő rendszert alkalmazunk, így meg tudjuk őrizni a termékünk kellemes és friss ízvilágát. Ajánljuk különböző tevékenységek, kalákák, kaszálás, szénahordás, pityókaszedés, disznóvágás, fagyás hangulatának emeléséhez.

6%

500 ml  
1590 Ft

### Transylvanian CSÍKI SÖR RASPBERRY

Ebben az 1,2% alkoholtartalmú sörben a csíki vadmalna frissítő hatásait és a Tiltott Csíki Sör tápláló erejét ötvöztük. Ez egy igazi sláger a gyümölcsös ízek kedvelőinek nyáron, vagy akár télen is. A többi sörünkhöz hasonlóan ez a nedű sem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

1,2%

500 ml  
1790 Ft

### Transylvanian CSÍKI SÖR HONEY

A nedű egyedisége, hogy egy élesztő tartályba 10 000 liter sörléhez 1200 kilogramm, 100%-ban székely havasi vegyes virágmézet főztünk. E magas cukortartalmú mustból, 40 napos nevelés után 9% !!! alkoholtartalmú ünnepi sör született. Krónikások említése szerint, a mézsör őseink, a hunok kedvenc itala volt.

9%

500 ml  
2590 Ft



# S Ö R

A Hargita-hegység lábánál eredő források tiszta vizéből és csak minőségi alapanyagokból készülő sörök, amelyet egy szakértő és a csiki sörfőzés hagyományai iránt elkötelezett csapat állít elő

Csíkzsentsimonban. Receptjeinket szintén helyi erővel, a helyi hagyományokra építve, a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetemmel közösen dolgoztuk ki.

0,3l 0,5l

- \*\*\*\*\* SZÜRETLEN CSÍKI SÖR ..... 6%.....1090 Ft ... 1590 Ft
- \*\*\*\*\* CSÍKI SÖR BROWN ..... 7%.....1190 Ft ... 1790 Ft

**HA SZÉKELYFÖLDÖN ÉLSZ VAGY JÁRSZ, KI NE HAGYD!**

Látogass el Csíkzsentsimonba, a Csíki Sör Manufaktúrába!  
Tel.: +40 755 030 895  
e-mail: latogatokozpont@csikisor.hu

# S Ö R



## Transylvanian CSÍKI SÖR GOLD

A Tiltott Csíki Sört lassan és hosszabban érlelve született meg ez a kifinomult érzékek számára inycsiklandó, minőségi sörkülönlegesség, a Transylvanian Csíki Sör Gold. A legalább 45 napig tartó érlelés új sörünk ízet karakteressé, bársonyossá, színét pedig arannyá változtatta. Aki megkóstolja, az tudni fogja:

A LASSAN ÉS HOSSZABBAN ÉRLELÉS ARANYAT ÉR!

500 ml  
1790 Ft



## Unfiltered CSÍKI SÖR

A szűretlen, Unfiltered Csíki Sör gyártási folyamata nem tartalmazza a szűrést. Élesztősejteket tartalmaz, növelve sörünk tápértékét, B vitamin tartalmát, amelyek az emberi szervezet számára előnyösek, és csökkentik a másnaposság hatását. Az élesztősejtek jellemző kellemes ízt, egyedi aromát és mélysárga opálos színt biztosítanak termékünknek.

**SZEZONÁLIS TERMÉK** 500 ml  
1590 Ft



## Unfiltered CSÍKI IPA

Az átlag sörökhöz képest 8x-os komlótartalmának és gyümölcsös ízvilágának köszönhetően egy igazi illat-, izkülönlegesség. A termék előállítása során Pale Ale és karamell malátát, valamint kétféle komlót, Centenialt és Cascade komlót használtunk, ez citrusos, kissé virágos ízvilág kölcsönöz a sörnek.

**SZEZONÁLIS TERMÉK** 500 ml  
1790 Ft



## Transylvanian CSÍKI SÖR BROWN

Erős sört készítettünk, erős embereknek. Havasok és rengetegek világa a miénk, kicsit vad, de nagyon is székely! Ezt tükrözi a Transylvanian Csíki Sör Brown is, amelybe tudásunk és szeretetünk mellett, a medve erejét csempésztük. 7% alkoholtartalmú, bock típusú, karakteres ízvilágú, kézműves barna sör.

Vigyázat, a medve nem játéka!  
500 ml  
1790 Ft



## Transylvanian CSÍKI SÖR GINGER CHILI

A Transylvanian Csíki Sör Ginger chili 4,2% alkoholtartalmú életelixír, amelynek alapja a Bock típusú Tiltott Csíki Sör. Amikor ezt a különleges elixírt felbontja, kiáramlik belőle az élet eszenciája: mosolyok-könnyek, örömök-bánatok, szerelmek és csalódások.

Chili bú, chili bá!  
500 ml  
1890 Ft

**NEM PASZTÓRIZÁLJUK**

**NEM HASZNÁLUNK ENZIMEKET**

**NEM TARTALMAZ TARTÓSÍTÓSZERT**





# ITALOK / DRINKS

## RÖVIDITAL

4 cl

### CSÍKI SPIRITS

<b>UJ/NEW</b> Csíki Áfonya Likőr	1 590 Ft
Csíki Meggy Likőr	1 590 Ft

### PÁLINKA

Egy Csepp Pincészet Ház Pálinkája	2 190 Ft
Egy Csepp <i>Hegykői Alma</i>	2 590 Ft
Egy Csepp <i>Fekete-cseresznye</i>	2 590 Ft
Egy Csepp <i>Fekete-cseresznye - Málna</i>	4 990 Ft
Márkházi ( <i>birs, barack, szilva</i> )	2 590 Ft
Fenegyerek ( <i>meggy, körte</i> )	2 590 Ft
Fenegyerek 68 Irsai Olivér Szőlőpálinka	4 990 Ft

### VODKA

Grey Goose Original	2 700 Ft
Absolut Vodka	1 990 Ft

### GYÓGYNÖVÉNYLIKŐR

Unicum	1 990 Ft
Jägermeister	1 990 Ft

### WHISKY

Jack Daniel's ( <i>bourbon</i> )	2 490 Ft
Jameson ( <i>irish blended</i> )	1 990 Ft
Talisker 10 years	3 990 Ft
Monkey Shoulder ( <i>scotch blended malt</i> )	2 490 Ft

### RUM

Havana Club 7 years	2 590 Ft
Havana Club 3 years	1 990 Ft
Zacapa 23 years	5 490 Ft

### GIN

MOM Gin	2 490 Ft
Fenegyerek Gin	2 490 Ft

### LIKŐR

Feeney's	2 490 Ft
----------	----------

## BOR, PEZSGŐ

POHÁR: 1,5 dl

Balla Géza: Fizzy Habzóbor	1 600 Ft
Balla Géza: Ménesi Magyarád Fehér	1 600 Ft
Balla Géza: Sauvignon Blanc	1 800 Ft
Balla Géza: Rosé	1 600 Ft
Balla Géza: Kadarka	2 130 Ft

Balla Géza: Feketelányka		2 130 Ft
Balla Géza: Caberet Franc 2017 KOLNA	0,75 l	9 900 Ft
Petrény Pincészet: Legend (Bikavér) 2020		2 130 Ft
Petrény Pincészet: Pinot Noir 2015		2 480 Ft
Petrény Pincészet: Chardonnay Battonage 2021		2 480 Ft
Áts Pincészet: Áts Cuvée	1 dl	2 000 Ft
Carassia Classic Brut	0,75 l	13 900 Ft
Hungária Extra Dry	0,25 l	2 500 Ft

## VÍZ

Borsec Ásványvíz - <i>szénsavmentes</i>	0,33 l	650 Ft
Borsec Ásványvíz - <i>szénsavas</i>	0,33 l	650 Ft
Borsec Ásványvíz - <i>szénsavmentes</i>	0,75 l	1 190 Ft
Borsec Ásványvíz - <i>szénsavas</i>	0,75 l	1 190 Ft
Szóda	1 l	750 Ft

## ÜDÍTŐ

Limonádé ( <i>klasszikus, menta, bodza, erdei gyümölcs</i> )	0,5 l	1 790 Ft
Cappy ( <i>narancs, alma, barack</i> )	0,25 l	790 Ft
Coca Cola	0,25 l	690 Ft
Coca Cola Zero	0,25 l	690 Ft
Fuzetea ( <i>citrom, barack-hibiszkusz</i> )	0,25 l	690 Ft
BalaTonic Natural Indian	0,2 l	1 290 Ft
BalaTonic Sicilian Lemon	0,2 l	1 290 Ft

## PÖRGETŐ

Espresso, Ristretto, Americano		790 Ft
Dupla espresso		1 390 Ft
Espresso macchiato		650 Ft
Cappuccino		990 Ft
Caffé Latte		1 290 Ft
Melange		1 590 Ft
Tea		1 290 Ft
Red Bull	0,25 l	1 200 Ft

## CSAPOLT SÖR

0,3 l 0,5 l

Tiltott Csíki Sör	1090 Ft	1 590 Ft
Csíki Sör Raspberry	1190 Ft	1 790 Ft
Csíki Sör Gold	1190 Ft	1 790 Ft
Csíki Silver Light	1090 Ft	1 590 Ft
Csíki Sör Brown	1190 Ft	1 790 Ft
Szüretlen Csíki Sör	1090 Ft	1 590 Ft