



Vig Marjú
étterem

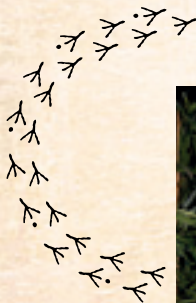


KEDVES VENDÉGÜNK!

A pesti Duna-korzó közepén álló Vigadóban 2017 novemberében fészket rakott a VakVarjú színes, jókedvű és végletekig bohém új családtagja, a VígVarjú. Aki tudja, hogyan kell felhőtlenül mulatni, jókat enni, igazi magyar úr módjára átélni az „egyszer élünk” hangulatot. Egy új színfolt a magyar éttermek világában, ahol minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra megújuló finomságainkkal elkényeztessük a mulatni vágyó pesti publikumot, amelybe Ön is beletartozik.

És ha már jobban szeret majd nálunk (l)enni, mint otthon, akkor el is értük a célunkat!

Legyen a vendégünk, és vigadjon a Varjúval!



VÍGVARJÚ „HÜTTE”, AVAGY FORRÓ TÉLI ITALOK

Meleg almás-gyömbéres limonádé	1 490 Ft
Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé	1 490 Ft
Winterberry Punch <i>(erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök)</i>	2 690 Ft
Black Tatra Punch <i>(Original Tatratea likőr, gőzölt almalé, fekete tea, citrom, méz, aszalt narancs)</i>	2 990 Ft

VARJÚMAMA HÁZI GYÜMÖLCSTEÁI

egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Matcha Ice tea <i>(frissítő citrusos japán matcha tea, csipetnyi gyömbérrel, friss citrommal és lime-mal)</i>
Red Berry Ice Tea <i>(a kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült tea főzet gurulós málnaszemekkel)</i>
Blue Flower Tea <i>(hűsítő színváltós tea főzet, piros bogyós gyümölcsökkel, áfonyaszemekkel)</i>

FRISSÍTŐ GYÜMÖLCSÖS VAKVARJÚ FRÖCCSÖK

Bodzás-mentás fröccs	1 690 Ft <i>(0,45 l)</i>
Málnás rosé fröccs	1 690 Ft <i>(0,45 l)</i>
Epres-bazsalikomos rosé fröccs	1 690 Ft <i>(0,45 l)</i>
Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs	2 190 Ft <i>(0,45 l)</i>
<i>(alkoholmentesített spanyol fehér borral, aszalt barackkal, sárgabarack sziruppal és rozmaringgal)</i>	





APERITIF ALKOHOLOS ÉS ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

Egy közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

2 980 Ft

Driver Spritz

Az Aperol Spritz sofőrbarát változata Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel, narancshéjból készített sziruppal, szódával felspriccelve.

2 980 Ft

Negroni Sbagliato Liberta

A Negroni Spagliato olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban, Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel és Martini Vibrante alkoholmentes vermouhtal, keserűnarancs-sziruppal.

2 980 Ft

Mojito Mango Splash (fehér rum, menta, lime, mangólé)

A klasszikus mojito és egy kis mangólé találkozása.

2 980 Ft

Americano 2.0 (Campari, Martini Rosso, mangó, szóda)

Minden koktél nagyapját, a Vermuth és Campari duóját egy kis mangóval tökéletesítettük.

2 980 Ft

Ginger Spritz (gyömbér párlat, tonik, rozmarin, citrom peel)

Pont annyira gyömbéres, hogy pezsegni fog a következőért.

2 980 Ft

Paloma Tequila (Tequila blanco, J.Gasco Sodarosa, pink grapefruit, kakukkfű)

Mexico egyik kedvelt koktélja, Don Javier Delgado Corona a „La Capilla” bár egykori tulajdonosának receptúrájából készítve.

3 290 Ft

Negroni Spicy (Ginifer Chilli gin, Campari, Martini Rosso, Prosecco)

A Negroni, az olasz klasszikus koktél chilipaprikával érlelt ginnel keverve. Enyhén fűszeres, paprikás.

3 890 Ft

El Patron (Mezcal, citrom, guava)

A Mexikóban őshonos agávépárlat frissítő citrussal és körtésen édes guavával.

3 890 Ft

VÍGVARJÚ GIN & TONIC BAR

- Abstinate Cape Spice alkoholmentes gin & J.Gasco Sodarosa, aszalt mangó, fahéj gyűrű
*„Sofőrbarát” koktél alkoholmentes ginnel, cukormentes grapefruit tonikkal.
Egy csipet mangóval, és fahéjjal.* 2 990 Ft
- BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, aszalt narancs, galagonya
*Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk,
citrusos-marulás tonikkal bolondítjuk meg.* 3 090 Ft
- Hautefeuille Elderflower Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, kakukkfű, pink grapefruit
*Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hibiszkusz tonikkal keverve,
kakukkfűvel, és friss pink grapefruittal.* 3 190 Ft
- Caorunn Raspberry & J.Gasco Dry Tonic, málna, kakukkfű
Kírobbanóan málnás gin, málna szemekkel, dry tonikkal és friss kakukkfűvel a pohárban. 3 390 Ft
- Nordes Gin & J.Gasco Dry Tonic, szőlő, rozmaring
Könnyed, illatos, szőlőpárlat alapú spanyol gin, és dél-afrikai tonik találkozása. 3 390 Ft
- Mermaid Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, liofilizált eperchips, boróka
*Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, édeskés, hibiszkuszos tonikkal.
Sok-sok fűszer zamata egy pohárban.* 3 690 Ft
- Ginifer Chilli Gin & Barker Quin Indian Tonic, aszalt ananász, boróka
Fahordóban érlelt chillivel készült gin. Kellemesen „paprikás”. Nem csíp. 3 980 Ft
- Taurus Black & East Imperial Botanic Tonic, citrom peel, rózsabors
Fekete gin különlegesség észak-Olaszországból, fűszeres, gyógynövényes új-zélandi tonikkal párosítva. 3 980 Ft
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozmaring
*A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal
és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtuk meg az összhangot.* 3 980 Ft
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors
Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz! 3 980 Ft
- Monkey 47 & J.Gasco Sodarosa, áfonya
*47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szódával és aszalt áfonyával
még biztosan nem próbáltad.* 4 290 Ft
- Isle of Harris & Barker Quin Indian Tonik, grapefruit, tört boróka
Klasszikus gin tonik párosítás cukormoszáttal készült prémium skót ginnel, indian tonikkal. 4 290 Ft



MEAD
PINK
ISLE OF WINDS

HÁZI LIMONÁDÉK, HÁZI SZÖRPÖK

egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Limonádé „Old school” *(friss citrom és lime leve cukorral bolondítva, szódával felengedve)*

Limonádé „Mojito” *(menta, friss citrom és lime leve cukorsziruppal, szódával felengedve)*

Bodzás-uborkás limonádé *(friss citrom és lime leve, uborka, bodzaszirup, uborkaszirup, szódával felengedve)*

Mandarinos limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, mandarinszirup, szódával felengedve)*

Levendulás limonádé *(friss lime és citrom leve, levendulaszirup, szódával felengedve)*

Sárgabarackos-rozmaringós limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, sárgabarackszirup, rozmaing)*

Házi málnaszörp *(hagyományos jéghideg málnaszörp benne fürdőző málnadarabokkal)*

Házi meggyszörp *(hagyományos meggyszörp jéghideg meggyszemekkel)*

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 490 Ft (0,45 l)

Epres-bazsalikomós limonádé

(friss citrom és lime leve, friss bazsalikom, cukormentes eperszirup)

Mangós-kókuszos cukormentes limonádé

(citromlé, cukormentes mangó- és kókuszszirup, szódával felengedve)

CUKORMENTES
VARJÚSÁG!



ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

750 Ft *(0,33 l)* 1 250 Ft *(0,75 l)*

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

850 Ft *(0,33 l)*

Szóda

150 Ft *(0,1 l)*

ÜDÍTŐK

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gyömbér, Fanta, Tonic, Sprite

790 Ft *(0,25 l)*

East Imperial Tonic *(Royal Botanic Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

J.Gasco Tonic *(Dry Tonic, Sodarosa, Cseresznyés)*

890 Ft *(0,2 l)*

Barker & Quin Tonic *(Indian, Marula, Hibiszkusz)*

890 Ft *(0,2 l)*

Fitch & Leedes *(Pink Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

Cappy gyümölcslevek *(narancs, alma, ananász, őszibarack)*

890 Ft *(0,25 l)*

Fuze Tea *(citrom, őszibarack)*

890 Ft *(0,25 l)*

Grante gyümölcslevek *(mangó, görögdinnye, fehér guava)*

1 090 Ft *(0,25 l)*

ELŐÉTELEK

VígVarjú csippentés (tonhalkrém, padlizsánkrém, aszalt paradicsomos fetakrém) 3 590 Ft

Körberepültük Európát a legjobb krémek receptjeiért, étvágyhozóként most friss kovászos kenyérral kínáljuk.

Buffala mozzarella, bazsalikomos paradicsom-salsa, foccacia 3 790 Ft

Igazi búfaló eme remek buffala! Kóstolja meg, s rögtön felvidul! Indulhat a salsa?

Libamájbrülée, sárgabarackos aszaltfüge-chutney, pirított házi kalács 5 190 Ft

Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. Ezúttal a távoli Indiából származó chutney, avagy a gazdag ízvilágú, fűszeres gyümölcs mártás érkezik vele a tányéron.

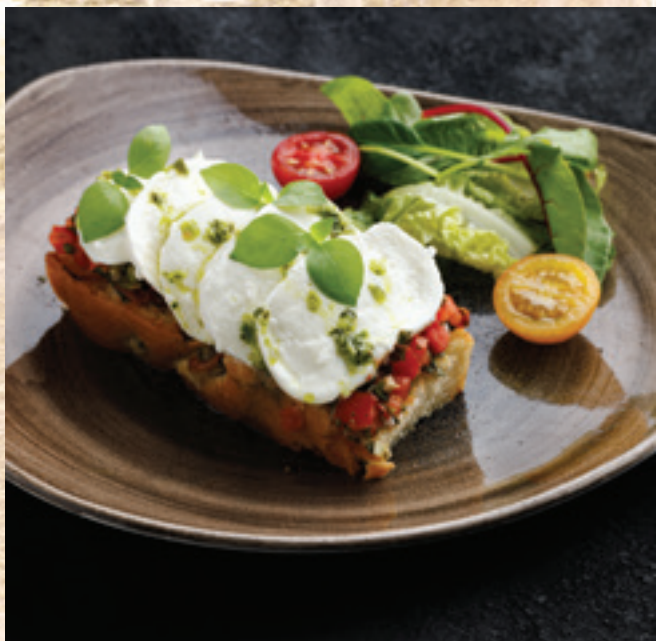
Miso-s lazaatár, mangó, gránátalma, passion fruit coulis, korianderes moGYorómorzsa 4 490 Ft

Szó ami szó, remekül sikerült ez a miso! Annyira finom, hogy még a lazacnak is kedve támadt „megfürdeni” benne!

Marhabélszíntatár, kápiapaprika-coulis, marinált zöldségek 4 980 Ft

A nyers hús nyereg alatti puhítása elődeink kedvelt szokása volt, talán innen eredhet az elkészítési mód. Egy biztos, a tatárok nem ízesítették ilyen finomra a bélszínt!





Buffala mozzarella, bazsalikomos paradicsom-salsa, foccacia



Miso-s lazaetátár, mangó, gránátalma, passion fruit coulis, korianderesogyorómorzsa



Marhabelszíntatár, kápipaprika-coulis, marinált zöldségek



Libamájbrülée, sárgabarackos aszaltfüge-chutney, pirított házi kalács



VARJÚSÁG!

Marhahúsleves, házi tészta, gyökérzöldségek,
vele főtt omlós marhahús



LEVESEK

Marhahúsleves, házi tészta, gyökérzöldségek, vele főtt omlós marhahús



2 590 Ft

„A levesnek le kell ülepedni, magába kell szállani, mint annak az embernek, aki mindenféle ál és hamis dolgokért felforrott életében. Akkor jön meg a húslevesnek is az igazi zamata, amikor az első forráson már túl van” - írta Krúdy Gyula. A gasztronómia tudós írójának ebben is marhára igaz a volt!

Gulyásleves búbbal



2 790 Ft

A kiváltságait féltő nemesség II. József idejében a gulyásban vélte megtalálni azt az ételt, amely a magyar nép egységét hangsúlyozza. Gróf Johann Centurius Hoffmannsegg szászországi utazó már 1794-ben úgy említi a papikás ételt, mint magyar nemzeti eledelt: „ein ungarisches National-Gerichte von Fleisch mit türkischen Pfeffer”.

Meleg körteleves, kecskesajtmousse, körtekompót, kesudió



2 490 Ft

Kecskére káposztát nem lehet bízni, a körtével viszont remek barátságba kerültek!

Fokhagymakrémleves, grillezett tigrisrák, feketefokhagyma-coulis



2 490 Ft

A fokhagyma nemcsak a magyarok legkedvesebb fűszere, de számtalan irodalmi műben is képviselteti magát. Mellékszerepi vitathatatlanok, ezúttal azonban megnyerte a castingot és főszerepet játszik ebben a kiváló téli krémlevesben.



Roston sült bőrös csirkemellfilé, tormás burgonyapüré, feketeteretek-saláta, grillezet pak choi



Rosé kacsamell, sütőtökös rizottó, karamellizált gesztenye, marinált sütőtök, pirított tökmag



Sertésszűz, dijoni mustáros jus, konfitált lila burgonya, pirított gombák, savanyított uborka, baconchips



Malacporchetta, lilakáposztapüré, gesztenyés nudli, kelbimbó, pirított káposzta

FŐÉTELEK

Csirkepaprikás, spaetzle, tejföl

4 980 Ft

„Sokan azt tartják igazán Mester-szakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, s azt ugyancsak Magyar embernek, ki azt szereti is”. Széchenyi István: Hitel Mi is ezt valljuk, ezért is készítjük Hódi Paprikával, amely Szeged környékén termett, kézi feldolgozása, termelője pedig már harmadik generációs paprikakészítő.

Roston sült bőrös csirkemellfilé, tormás burgonyapüré, feketeretek-saláta, grillezet pak choi



5 190 Ft

Klasszikus főétel modern tálalással. Egy biztos: a csirkemell ropogós bőrrel a legfinomabb!

Rosé kacsamell, sütőtökös rizottó, karamellizált gesztenye, marinált sütőtök, pirított tökmag



6 690 Ft

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben pirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!

VígVarjú Schnitzel, bécsi burgonyasaláta

5 390 Ft

Ahogy a VígVarjú Nagy Szakácskönyvben írva vagyon: friss hosszúkaraj ropogós aranylő bundában, mellé pedig az osztrákok legkedveltebb burgonyasalátája, amihez a metélőhagymán kívül még egy csipet ecetet és olajat adunk.

Sertésszűz, dijoni mustáros jus, konfitált lila burgonya, pirított gombák, savanyított uborka, baconchips



5 980 Ft

Úrimuri a javából! I. Ferenc József nagy kedvencének karakteres változatával, a sertés legnemesebb húásával és az őszi erdők és mezők finomságaival.

Malacporchetta, lilakáposztapüré, gesztenyés nudli, kelbimbó, pirított káposzta

5 890 Ft

A porchetta, vagy más néven a malactekercs szerintünk a sertés legjobb részéből készül. Fogtuk a császárszalonnát, feltekertük, megsütöttük, majd színes kompozícióba helyeztük.

Vadragus szélesmetélt dijoni mustárral, újhagyma, parmezánforgács

5 980 Ft

Vadra támadt gusztusa? Házi metéltünkkel széles e világon nem talál finomabbat!

FŐÉTELEK

Marhabélszínsteak, sajtos-tejfölös töltött burgonya, égetett hagyma, zöldborsópüré

A bélszín, azaz vesepecsenye sütése igazi művészet, melyet Chefünk a Dembrovski tanyáról származó kiváló minőségű marhahúsból mesterfokon művel.



9 390 Ft

Muflon vadasan, szalvétagombóc, tejföl

A knédli, vagy knödel, esetleg gőzgombóc vagy szalvétagombóc valamilyen formában az egykori Osztrák-Magyar Monarchia összes országában megtalálható.

A muflonnal igazán vadító párost alkotnak, majd meglátja!

6 590 Ft

Vaddisznó Colbert, kelkáposztaveluté, káposzta ragu, zöld alma

A vaddisznósüzet az eredeti recept szerint gombakrémmel borítottuk, kelkáposztába és végül szalonnába tekertük. Mennyei élmény lesz!



6 490 Ft

Szarvasbélszín, édesburgonyapüré, karamellizált színes répa, ördögsekérgomba, marinált shimeji gomba

Hihetetlenül finom bélszín érkezik színes körettel és a távol-kelet kedvenc gombájával, az apró shimeji-vel.



8 980 Ft

Tonhalsteak, zöldséges wonton, avokádókrém, wakame-saláta, szezám, sushi gyömbér

Belül rózsaszín, kívül hófehér. Mi az? A tökéletesre készített tonhalsteak, mely a ton és a wonton örök barátságát hirdeti!

6 890 Ft

Grillezett lazacsteak, thai karfiolpüré, színes karfiolok, quinoa, shitake gomba

*HALlja meg minden HALandó, hogy lazacunk HALlatlanul finom lett!
Élni-HALni fog érte!*



6 790 Ft

Indiai csicszeriborsó curry naan kenyérrel

नान रोटी के साथ भारतीय छोले की करी - Találja ki, mit írtunk ide!

A megfejtést irkafirkánkra várjuk!



4 590 Ft

Grillezett kecskesajt, friss saláta, gránátalma-dresszing

Egy igazi gourmet falat a tányéron! Eme remek sajtreznek nem lehet ellenállni.



5 490 Ft



Marhabélszínsteak, sajtos-tejfölös töltött burgonya, égetett hagyma, zöldborsópüré



Tonhalsteak, zöldséges wonton, avokádókrém, wakame-saláta, szezámmag, sushi gyömbér



Indiai csicszeriborsó curry naan kenyérral



Szarvasbélszín, édesburgonyapüré, karamellizált színes répa, ördögsekér gomba, marinált shimeji gomba



VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek! Vár a gyereksarok!



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 2 980 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence

(halrudacsákak burgonyapürével)

Macskafogó

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Paradicsomsaláta

980 Ft

VígVarjú kis kevert salátája

1 490 Ft

(friss, vegyes vágott zöldségek pikáns dresszingsel)



VígVarjú Somlói



VígVarjú túrógombóc



Madártej habgaluskával



Mákosguba, fehérsokoládé, narancs

DESSZERTEK

VígVarjú Somlói

2 390 Ft

A somlói galuska klasszikus, vaníliás és csokoládés ízélménye ezúttal karika formában érkezik, tökéletes étcsokoládékrémmel nyakon öntve.

VígVarjú túrógombóc

2 490 Ft

Tudta, hogy a Rögös Túró igazi hungarikum, és 2019 nyarán végre „Hagyományos különleges termék” elismerést kapott az Európai Bizottságtól? Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!

Madártej habgaluskával

2 290 Ft

Időpontváltás! Mostantól minden másnap hajnali 4 órakor tekinthető meg a nyilvános varjúfejés gazdaságunkban.



Mákosguba, fehér csokoládé, narancs

2 390 Ft

Tudta, hogy kevés olyan jellegzetesen magyar desszertünk van, mint a mákos guba? Már az első magyar nyelvű nyomtatott szakácskönyv, a Szakáts mesterségnek könyvtetskéje (1695) is tartalmazta receptjét, amely nem sokban tért el a napjainkban készített változattól. Mi azonban igazán formabontóak leszünk és kissé újszerű köntösben szervírozzuk.

Kókusztejes feketerizs-puding, mangó, ananász

2 390 Ft

A régi Kínában úgy tartották, hogy a feketerizs annyira egyedi és tápláló, hogy a császári család kivételével mindenkinek tilos volt fogyasztani. Nálunk azonban örömmel vesszük, ha megkóstolja glutén-, laktóz- és cukormentes desszertünket.



KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	690 Ft
Ristretto	690 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	690 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	690 Ft
Cappuccino <i>(espresso krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	890 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 290 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	990 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	980 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 590 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 590 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 590 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, sós karamellás és narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 290 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 890 Ft

VARJÚSÁG!

VígVarjús ünnepléshez már torta is rendelhető!
Részletekről érdeklődjön kollégáinknál!



MATCHA ITALOK

Matcha Latte

(forró tradicionális japán matcha tea, zabtejjel)

1 190 Ft

Vaníliás Matcha Frapuccino

(habos-vaníliás matcha frapuccino)

1 290 Ft

Matcha Fehér Csokoládé

(krémes forró fehér csokoládé, élénk zöld matcha teával a tetején)

1 590 Ft

Mangós Matcha Latte

(jeges matcha latte, japán matcha teával, zabtejjel és mangópürével)

1 590 Ft

DILMAH TEÁK

Earl Grey

(bergamot ízesítésű fekete tea)

1 390 Ft

Ceylon green tea

(ceyloni prémium zöld tea)

1 390 Ft

Marokkói menta

(mentaleveles zöld tea)

1 390 Ft

Erdei gyümölcs

(áfonya-gránátalma)

1 390 Ft

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 390 Ft



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA sörünk)</i>	1 190 Ft (0,3 l)	1 790 Ft (0,5 l)	3 490 Ft (1 l)
Soproni	1 090 Ft (0,3 l)	1 590 Ft (0,5 l)	2 990 Ft (1 l)
Edelweiss búzasör	1 190 Ft (0,3 l)	1 790 Ft (0,5 l)	3 490 Ft (1 l)
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 290 Ft (0,25 l)	1 890 Ft (0,4 l)	4 490 Ft (1 l)

PALACKOZOTT SÖRÖK

Heineken	1 090 Ft (0,33 l)
Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	1 090 Ft (0,33 l)
Gösser NaturRadler 0,0% <i>(alkoholmentes, citromos sör)</i>	1 090 Ft (0,33 l)

KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 490 Ft (0,33 l)
Nyéki Sör Nyéki Világos <i>(pilseni típusú, alsóerjesztésű sör, pilseni és Carahell malátával, Magnum és Mittelfrüh komlókkal)</i>	1 490 Ft (0,33 l)
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricasör, citromgerezddel)</i>	1 790 Ft (0,33 l)
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 790 Ft (0,33 l)
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA - Hungary Winner)</i>	1 890 Ft (0,33 l)
Szent András Sörfőzde Weisz <i>(körtés, kellemesen savanykás, szűretlen berliner weisse)</i>	1 790 Ft (0,33 l)
Nyéki Sör Imperial Sout <i>(felsőerjesztésű barnasör)</i>	1 790 Ft (0,33 l)
Budaprés Komlós Cider 2020 <i>(négy féle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	1 890 Ft (0,33 l)

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Kosher szilva

(4 cl)

1 890 Ft

Calvados Chateau du Breuil VSOP *(Tölgyfafordóban érlelt francia almabor-párlat.)*

1 890 Ft

VODKA

(4 cl)

Finlandia

1 190 Ft

Absolut Blue Vodka

1 490 Ft

Eiko Handcrafted Vodka *(Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, háromszoros lepárlású japán vodka.)*

2 490 Ft

Grey Goose Original *(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)*

2 890 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis kivonattal készült rozs alapú prémium vodka.)*

3 290 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

El Jimador Tequila Blanco *(100% agavé-ből készült érlelés nélküli tequila.)*

1 790 Ft

El Jimador Tequila Reposado *(100% agavé-ből készült, 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

1 790 Ft

La Cofradia Catrina Anejo *(100% blue agavé-ből lepárolt, 14 hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt prémium tequila.)*

3 190 Ft

Montelobos Espadin Joven Mezcal Artesanal *(Kizárólag organikusan művelt Espadin agave-ből, ősi eljárással készült, kellemesen füstös mezcal.)*

3 690 Ft

Se Busca Mezcal Anejo *(Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)*

3 490 Ft

GIN

(4 cl)

Beefeater	1 650 Ft
BlindCrow Gin <i>(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs- és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel lepárolt varrrjú gin.)</i>	1 790 Ft
Hautefeuille Elderflower Gin <i>(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)</i>	1 890 Ft
Caorunn Raspberry Gin <i>(A skót gin málnás, édeskés, nyári különkiadása.)</i>	1 890 Ft
Nordes Gin <i>(Albarino szőlőfajta alappárlat, gyógynövényekkel, eukaliptusszal, hibiszkusszal, citromhéjjal gazdagítva.)</i>	1 990 Ft
Mermaid Pink Gin <i>(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökörrrel, édesgyökérrrel, borókával és orris-gyökérrrel lepárolt gazdag ízvilágú pink gin.)</i>	2 790 Ft
Ginifer Chili Gin <i>(2 évig cherry-s hordóban érlelt, chilivel párolt, kellemesen fűszeres, paprikás gin Johannesburgból.)</i>	2 790 Ft
Taurus Black Gin <i>(Titkos recepttel készült olasz gin klasszikus fűszerekkel, fekete színben.)</i>	2 990 Ft
Gin Mare Capri <i>(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A megszokott „Gin Mare mediterrán ízt” Capri szigetéről származó citrom és bergamot teszi frissebbé, izgalmasabbá.)</i>	2 990 Ft
Hendrick's <i>(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)</i>	3 290 Ft
Monkey 47 <i>(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevővel, köztük az áfonyával.)</i>	3 290 Ft
Isle of Harris <i>(Prémium kategóriás skót gin cukormoszáttal, forrásvízzel, cassiakéreggel és egyéb titkos összetevőkkel lepárolva.)</i>	3 290 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

Skócia

Ballantine's	1 490 Ft
The Famous Grouse	1 490 Ft
Naked Grouse <i>(Használt oloroso sherry-s hordóban „finiselt” kevert skót whisky.)</i>	1 990 Ft
Arran Barrel Reserve <i>(Bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)</i>	2 490 Ft
Highland Park Viking Honour 10 years <i>(Ex-sherry-s hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)</i>	2 790 Ft
Glenfarclas 12 years <i>(Kétszeres lepárlású, használt oloroso sherry-s hordókban utóérlelt single malt. 2020 International Spirit Challenge aranyérem.)</i>	3 290 Ft
Kilchoman Machir Bay <i>(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)</i>	3 590 Ft
Glenfiddich 15 years Solera Reserve <i>(Amerikai bourbon és sherry-s hordókban, solera-rendszerrel érlelt single malt.)</i>	3 990 Ft
Smokehead High Voltage <i>(Intenzíven füstös, tőzeges, sós, jódos Islay whisky. „Egy igazi férfias darab, dübörgő basszussal, lüktető energiával”.)</i>	3 890 Ft

Írország

Jameson	1 850 Ft
Teeling Small Batch <i>(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumos hordós utóérleléssel.)</i>	1 950 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, sherry hordóban érlelve. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)</i>	2 650 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whiskey. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)</i>	3 290 Ft

USA

Jim Beam	1 750 Ft
Jack Daniel's	1 850 Ft
Buffalo Trace Bourbon <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible: 95 pont.)</i>	1 990 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tenneese-i whiskey.)</i>	2 490 Ft
Jack Daniel's Single Barrel <i>(Egyedi hordókban érlelődött Jack Daniel's whiskey.)</i>	2 790 Ft
Four Roses Single Barrel 7 éves <i>(Válogatott 7 éves tölgyfahordós bourbon 50%-os hordóerősségen palackozva.)</i>	2 790 Ft

Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky <i>(Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)</i>	2 590 Ft
Kavalan Distillery Select No.1. <i>(A magas páratartalomnak és a trópusi klímának köszönhetően koncentrált, egyedi ízvilágú tajvani single malt whisky.)</i>	3 190 Ft
Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka Whisky alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 590 Ft

RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 590 Ft
Rum The Demon's Share („Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem a palackba kerül. Örrrdögien jó.)	2 090 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált, és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	2 690 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva (Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)	2 890 Ft
Bruñal 1888 (Ex-bourbon hordóban érlelt és ex-sherry-s hordókban utóérlet minimum 12 éves dominikai rum.)	2 990 Ft
Dictador 20 years (Solera-rendszerben, 14-24 éven át érlelt kolumbiai rum.)	3 290 Ft
Zacapa Centenario 23 éves (A világ legnépszerűbb prémium ruma Guatemalából.)	3 790 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 550 Ft
Cognac Meukow VSOP (5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)	2 890 Ft

LIKŐR

Bailey's

(4 cl)

1 590 Ft

Tatratea Original 52% *(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)*

2 190 Ft

Tatratea Forrest 63% *(Teaalapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)*

2 390 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Dry/Bianco

1 590 Ft

Martini Rosso

1 490 Ft

Campari Bitter

1 750 Ft

Carpano Antica Formula *(Minden vermutok őse az 1786-os recept szerint.)*

2 290 Ft

BEFEJEZÉSKÉNT AJÁNLIJUK

(4 cl)

Unicum

1 690 Ft

Unicum Szilva

1 790 Ft

Unicum Barista

1 790 Ft

Jägermeister

1 690 Ft

Fernet Branca Menta *(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)*

1 790 Ft

Unicum Riserva *(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)*

2 290 Ft



VarjúPapa rosé: 4 290 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 6 890 Ft/palack/elvitel



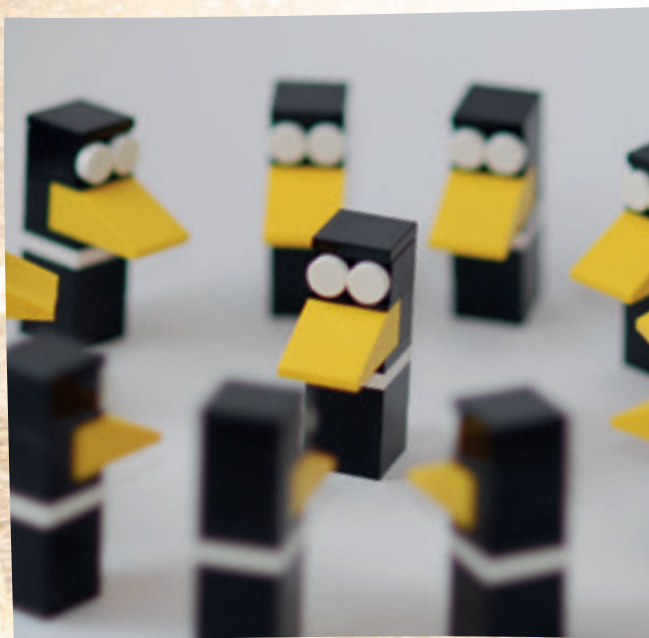
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 490 Ft/db



Ajándékozzon VakVarjú-élményt! Egy csipet varjú emlékébe...



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 390 Ft/db

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VÍGVARJÚ ÉTTEREM

Pesti Vigadó

Kurucz István - üzletvezető • Molnár Gyula - konyhafőnök

1051 Budapest, Vigadó tér 2.

Azstalfoglalás: + 36 1 426 11 32

vigvarju@vakvarju.com

Nyitva tartás: hétfő-vasárnap - 10:00-23:30

És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?

*Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz,
kollégáink lelkes munkáját, a felszolgálati díjat és az áfát.*

További felárat nem számítunk fel, a borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

*Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk,
így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel
ellátott ételeinkben sem.*

www.vakvarju.com