

# REGGELI – FRÜHSTÜCK - BREAKFAST

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. | Ham and Eggs                                                                                                                                                                                                                                        | 650,- Ft       |
| 2. | Tojásrántotta (gombával, vagy lecsóval, vagy hagymával, stb.)<br><i>Rühreier Natur (mit Pilzen, oder Letscho, oder Zwiebeln, etc.)</i><br><i>Scrambled eggs (with mushrooms, or letscho, or onions, etc.)</i>                                       | 490,- Ft       |
| 3. | Hidegtál (szalámi, sonka, sajt, vaj, paprika, paradicsom, jam vagy méz)<br><i>Kalte Platte (Salami, Schinken, Käse, Butter, Paprika, Tomate, Jam oder Honig)</i><br><i>Cold buffet (salami, ham, cheese, butter, paprika, tomato, jam or honey)</i> | 1.490,- Ft     |
| 4. | Kenyér — <i>Brot --- Bread</i>                                                                                                                                                                                                                      | 40,- Ft/szelet |
| 5. | Vaj — <i>Butter - Butter</i>                                                                                                                                                                                                                        | 220,- Ft       |
| 6. | Csomagolás — <i>Verpackung</i>                                                                                                                                                                                                                      | 180,- Ft       |
| 7. | Féladagos felár — <i>Aufpreis von halber Portion - Extra charge for half portion</i>                                                                                                                                                                | 180,- Ft       |

# LEVESEK – SUPPEN - SOUPS

- |     |                                                                                                                        |            |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 8.  | Húsleves metélttel<br><i>Fleischsuppe mit Fadennudeln</i><br><i>Meat soup with noodles</i>                             | 590,- Ft   |
| 9.  | Tejfölös gombaleves<br><i>Champignonsuppe</i><br><i>Mushroom soup with sour cream</i>                                  | 590,- Ft   |
| 10. | Fokhagymakrém leves<br><i>Knoblauchcreme Suppe</i><br><i>Garlic cream soup</i>                                         | 630,- Ft   |
| 11. | Újházi tyúkhúsleves<br><i>Hühnersuppe „Újházi“ Art</i><br><i>Chicken soup „Újházi“ style</i>                           | 1.290,- Ft |
| 12. | Májgaluska leves<br><i>Leberknödelsuppe</i><br><i>Liver dumpling soup</i>                                              | 590,- Ft   |
| 13. | Hideg gyümölcsleves (csak nyáron)<br><i>Kalte Obstsuppe (nur im Sommer)</i><br><i>Cold fruit soup (only in Summer)</i> | 750,- Ft   |
| 14. | Bableves / Gulyásleves<br><i>Bonensuppe / Gulaschsuppe</i><br><i>Beansoup / goulash soup</i>                           | 650,- Ft   |

## A KICSIKNEK –FÜR DIE KLEINEN - FOR CHILDREN

- |     |                                                                                      |          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 15. | Dino hasáburgonyával<br><i>Dinos mit Pommes</i><br><i>Dinos with French fries</i>    | 870,- Ft |
| 16. | Spagetti ketchuppel<br><i>Spaghetti mit Ketchup</i><br><i>Spaghetti with ketchup</i> | 820,- Ft |

## HIDEG, MELEG ELÔÉTELEK KALTE, WARME VORSPEISEN COLD AND WARM ENTRÉES

- |     |                                                                                                                                                                                   |          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17. | Gombafejek rántva rizzsel, tartármártással<br><i>Champignonköpfe gebacken mit Tartarsoße und Reis</i><br><i>Fried breaded mushroom heads with Tartare sauce and rice</i>          | 650,- Ft |
| 18. | Mozzarella sajt friss paradicsom szeletekkel tálalva.<br><i>Mozzarella Käse mit frischen Tomatenscheiben serviert</i><br><i>Mozzarella cheese served with fresh tomato slices</i> | 750,- Ft |
| 19. | Rántott sajt rizzsel, tartármártással<br><i>Gebackener Käse mit Reis und Tartarsoße</i><br><i>Fried breaded cheese with rice and Tartare sauce</i>                                | 880,- Ft |
| 20. | Hortobágyi húsos palacsinta<br><i>Hortobágyer Fleischpalatschinken</i><br><i>Meat Crêpes as in Hortobágy</i>                                                                      | 880,- Ft |

## KÉSZÉTELEK – FERTIGE SPEISEN –

## READY-MADE DISHES

- |     |                                                                                                                                                                     |            |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 21. | Babgulyás<br><i>Bohnengulaschsuppe</i><br><i>Bean goulash</i>                                                                                                       | 1.190,- Ft |
| 22. | Bográcsgulyás<br><i>Kesselgulaschsuppe</i><br><i>Kettle goulash</i>                                                                                                 | 1.190,- Ft |
| 23. | Sertéspörkölt<br><i>Schweinegulasch</i><br><i>Pork stew</i>                                                                                                         | 1.240,- Ft |
| 24. | Marhapörkölt<br><i>Rindergulasch</i><br><i>Beef stew</i>                                                                                                            | 1.540,- Ft |
| 25. | Kapros-túrós csusza marhapörkölttel<br><i>Topfenfläckerln mit Rindergulasch und Dill</i><br><i>Cottage cheese pasta with beef stew and dill</i>                     | 1.890,- Ft |
| 26. | Bolognai spagetti<br><i>Spagetti Bolognese</i><br><i>Spaghetti Bolognese</i>                                                                                        | 1.150,- Ft |
| 27. | Töltött paprika<br><i>Gefülltes Paprika</i><br><i>Stuffed Paprika</i>                                                                                               | 1.450,- Ft |
| 28. | Farfalle tejszínes garnélával, cukkínivel<br><i>Farfalle mit Garnelen und Cukkini in Sahnesosse</i><br><i>Farfalle in creamy prawn and courgette sauce</i>          | 1.450,- Ft |
| 29. | Túrós csusza<br><i>Topfenfleckerln</i><br><i>Pasta with cottage cheese</i>                                                                                          | 1.090,- Ft |
| 30. | Csülkös Jókai bableves<br><i>Bohnensuppe auf „Jokaer“ Art</i><br><i>Mit geräucherten Haxenfleisch-Scheiben</i><br><i>Bean soup Jókai Style with knuckle of pork</i> | 1.590,- Ft |
| 31. | Szarvas ragu (vörösboros erdei gombával)<br><i>Hirschragout (mit Rotwein und Waldpilz)</i><br><i>Venison ragout (with port and forest mushrooms)</i>                | 1.590,- Ft |

## KÖRETEK – BEILAGEN - SIDE DISHES

32.	Petrezselymes burgonya <i>Butterkartoffel mit Petersilie</i> <i>Buttered parsley potatoes</i>	450,- Ft
33.	Hasábburgonya <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i>	490,- Ft
34.	Rizi-bizi Rizi-bizi (steamed rice and vegetables)	470,- Ft
35.	Párolt rizs <i>Reis</i> <i>Rice</i>	450,- Ft
36.	Galuska <i>Nockeln</i> <i>Hungarian Gnocchi</i>	450,- Ft
37.	Serpenyős zöldség <i>Geschmortes Gemüse</i> <i>Braised vegetables</i>	690,- Ft
38.	Steak burgonya <i>Steak Kartoffel</i> <i>Steak potato</i>	540,- Ft
39.	Grillzöldség <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i>	620,- Ft

## FRISSENSÜLTEK – PFANNENGERICHTE - FRESH - MADE DISHES

40.	Párizsi szelet <i>Pariser Schnitzel</i> <i>Pork chops French Style</i>	1.180,- Ft
41.	Cigánypecsenye <i>Zigeunerbraten</i> <i>Hungarian roast pork Gipsy Style</i>	1.250,- Ft
42.	Sertés natúrszelet (Holstein módra, barnamártással, lecsóval, Bakonyi módra) <i>Naturschnitzel Holstein Art</i> <i>Pork chops (Holstein Style, with brown sauce, with letcho or Bakony Style)</i>	1.250,- Ft
43.	Rántott sertésszelet <i>Schweineschnitzel paniert</i> <i>Fried breaded pork chops</i>	1.180,- Ft
44.	Brassói aprópecsenye hasáburgonyával <i>Kronstädter Geschnetzeltes mit Pommes frites</i> <i>Roast pork Brasso Style</i>	1.790,- Ft
45.	Sertésszelet sajttal, sonkával töltve (Cordon Bleu) <i>Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt</i> <i>Cordon Bleu stuffed with cheese and ham</i>	1.590,-Ft
46.	Sertésszelet libamájjal és gombával töltve (Cordon Bleu) <i>Cordon Bleu mit Gänseleber und Pilzen</i> <i>Cordon Bleu stuffed with goose-liver and mushroom</i>	1.890,-Ft
47.	Szüzérmék (magyarosan, Bakonyi módra, barnamártással) <i>Schweinelende ungarische Art</i> <i>Pork medallions (Hungarian Style, Bakony Style, with brown sauce)</i>	1.690,-Ft
48.	Csíkos szüzpecsenye Konyhafőnök módra <i>Schweinelendchen Streifen „Küchenchef-Art“</i> <i>Striped pork tenderloin a la Chef</i>	1.850,-Ft
49.	„LIGETI FATÁNYÉROS” 2 személyre <i>„HOLZPLATTE LIGET” für 2 Personen</i> <i>‘Wooden Platter Liget’ for two</i>	3.890,-Ft
50.	Csülök parasztosan <i>Eisbein auf „Bauern” Art</i> <i>Knuckle Peasant Style</i>	1.690,- Ft
51.	Csülök pároltkáposztával <i>Eisbein mit gedünstetem Kraut</i> <i>Knuckle with steamed cabbage</i>	1.690,- Ft

## SZÁRNYASOK – GEFLÜGEL - POULTRY DISHES

52.	Kacasült párolt káposztával (fél kacsá) <i>Entenbraten mit gedünstetem Kraut (Halbe Ente)</i> <i>Roast duck with steamed cabbage (half of a duck)</i>	2.400,-Ft
53.	Csabai csirke (gombás, füstöltkolbászos, fehérboros, hagymás raguval „Csabai” <i>Hähnchen (mit Pilzen, Geräucherte Wurst, Weißwein Zwiebelsoße)</i> <i>Chicken Csabai Style (with mushroom, smoked sausage, white wine and onion ragout)</i>	1.790,-Ft
54.	Csirkemell rántva <i>Panierter Hähnchenbrust</i> <i>Fried breaded chicken breast</i>	1.350,-Ft
55.	Hawaii Csirkemell <i>Natur Hähnchenbrust Hawaii Art</i> <i>Chicken breast Hawaiian Style</i>	1.550,-Ft
56.	Kijevi csirkemell <i>Hähnchenbrust Kiever Art</i> <i>Chicken breast Kiev Style</i>	1.590,- Ft
57.	Magyaros libamáj <i>Gänseleber Ungarischer Art</i> <i>Goose liver Hungarian Style</i>	3.800,- Ft
58.	Libamáj Lion módra <i>Gänseleber Lioner Art</i> <i>Goose liver Lyon Style</i>	3.990,- Ft
59.	Szezámagos csirkemell <i>Hühnerbrustfilet im Sesammantel</i> <i>Sesame crusted chicken</i>	1.450,- Ft

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK – VEGETARISCHE GERICHTE - VEGETARIAN DISHES

60.	Rántott gombafejek <i>Gebackene Champignonköpfe</i>	1.090,- Ft
-----	--------------------------------------------------------	------------

*Fried breaded mushroom heads*

- |     |                                                                                                                         |            |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 61. | Rántott karfiol<br><i>Gebackene Blumenkohl-Röschen</i><br><i>Fried breaded cauliflower</i>                              | 1.090,- Ft |
| 62. | Rántott brokkoli<br><i>Gebackener Brokkoli</i><br><i>Fried breaded broccoli</i>                                         | 1.090,- Ft |
| 63. | Rántott sajt<br><i>Gebackener Käse</i><br><i>Fried breaded cheese</i>                                                   | 1.090,- Ft |
| 64. | Rántott cukkini<br><i>Gebackene Cukkini</i><br><i>Fried breaded courgette</i>                                           | 1.090,- Ft |
| 65. | “Zöldkert” tál 2 személyre<br><i>“Platte zum Grünen Garten” für 2 Personen</i><br><i>‘Green Garden’ Platter for two</i> | 3.690,- Ft |

## **MARHASÜLTEK – RINDFLEISCH - BEEF DISHES**

- |     |                                                                                                 |            |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 66. | Tatárbifsztek piritossal<br><i>Tatar mit Toast und Butter</i><br><i>Steak Tartar with toast</i> | 3.390,- Ft |
| 67. | Hagymás bélszín<br><i>Rinderfilet mit Zwiebeln</i><br><i>Tenderloin with onion</i>              | 4.090,- Ft |
| 68. | Bélszín magyarosan<br><i>Rinderfilet Ungarischer Art</i><br><i>Tenderloin Hungarian Style</i>   | 3.790,- Ft |

## **HALÉTELEK – FISCHSPEISEN - FISH DISHES**

- |     |                                                                                                    |            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 69. | Balatoni pontyhalászlé<br><i>Karpfensuppe Balatoner Art</i><br><i>Carp Fish soup Balaton Style</i> | 1.590,- Ft |
| 70. | Egészben sült fogas – 10 g.<br><i>Zander im ganzen gebraten – 10 g.</i>                            | 70,- Ft    |

*Roast pike-perch – 10 g.*

- |     |                                                                                                                                                    |            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 71. | Sügerfilé rántva<br><i>Barschfilet paniert</i><br><i>Fried breaded perch filet</i>                                                                 | 1.890,- Ft |
| 72. | Rántott pontyderék<br><i>Panierte Karpfentaille</i><br><i>Fried breaded carp</i>                                                                   | 1.350,- Ft |
| 73. | Harcsapaprikás kapros-túrós csuszával<br><i>Welsgulasch mit Topfenfläckerln und Dill</i><br><i>Catfish stew with cottage cheese pasta and dill</i> | 2.790,- Ft |
| 74. | Vegyes haltál 2 személyre<br><i>Gemischte Fischplatte</i><br><i>Mixed fish platter for 2</i>                                                       | 6.100,- Ft |

## **MÁRTÁSOK, RAGUK – SOSSEN - SAUCES**

- |     |                                                                                              |          |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 75. | Lecsó (friss)<br><i>Letscho (frisch)</i><br><i>Letcho</i>                                    | 310,- Ft |
| 76. | Barnamártás<br><i>Braune Sosse</i><br><i>Brown sauce</i>                                     | 310,- Ft |
| 77. | Tartármártás<br><i>Tartarsosse</i><br><i>Tartare sauce</i>                                   | 280,- Ft |
| 78. | Bakonyi szószt<br><i>Bakonyer Sosse (Champignon)</i><br><i>Sauce Bakony Style (mushroom)</i> | 380,- Ft |
| 79. | Ketchup – <i>Ketchup - Ketchup</i>                                                           | 150,- Ft |
| 80. | Lioni hagyma<br><i>Zwiebeln auf Lioner Art</i><br><i>Onion Lyon Style</i>                    | 650,- Ft |

## **MÁRTÁSOK, RAGUK – SOSSEN - SAUCES**

- |     |                                                                       |          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| 81. | Párolt káposzta<br><i>Gedünstetes Kraut</i><br><i>Steamed cabbage</i> | 380,- Ft |
| 82. | Fokhagyma mártás<br><i>Knoblauchsosse</i><br><i>Garlic-sauce</i>      | 380,- Ft |



83. Kapormártás 380,- Ft  
*Dillsosse*  
*Dill-sauce*

## SALÁTÁK – SALAT - SALAD

84. Vegyes savanyú (uborka+almapaprika) 390,- Ft  
*Gemischtes eingelegtes (Gurken+Apfelpaprika)*  
*Mixed pickles (cucumber and green pepper)*
85. Uborkasaláta 390,- Ft  
*Gurkensalat*  
*Cucumber salad*
86. Cékla 390,- Ft  
*Rote Beete*  
*Beetroot*
87. Káposztasaláta 360,- Ft  
*Krautsalat*  
*Cabbage salad*
88. Paradicsomsaláta 420,- Ft  
*Tomatensalat*  
*Tomato salad*
89. Friss vegyes saláta 480,- Ft  
*Gemischter frischer Salat*  
*Fresh mixed salad*
90. Kertészlány kedvence salátatál (Parmezán sajtos öntettel) 1.390,- Ft  
*Gärtnerin Salatteller (mit Parmesankäse Dressing)*  
*“Gardener’s Favourite” - Salad platter with Parmesan cheese dressing*
91. Salátatál csirkemell csíkokkal parmezán sajtos öntettel 1.590,- Ft  
*Salatteller (mit Hähnchenbruststreifen, Parmesankäse Dressing)*  
*Salad platter with chicken breast stripes and cheese dressing*

## TÉSZTÁK, DESSZERTEK MEHLSPEISE, DESSERT - DESSERT

92. Gundel palacsinta 750,- Ft  
*Gundel Palatschinken*  
*Pancake Gundel Style*
93. Túrós palacsinta 450,- Ft  
*Quarkpalatschinken*  
*Pancake stuffed with sweet cottage cheese*

94.	Ízes palacsinta <i>Marmeladenpalatschinken</i> <i>Pancake stuffed with jam</i>	340,- Ft
95.	Kakaós palacsinta / Nutellás palacsinta <i>Kakaopalatschinken / Palatschinken mit Nutella gefüllt</i> <i>Pancake with cocoa powder / Pancake with Nutella</i>	340,- Ft
96.	Somlói galuska <i>Somloer Nockerln (Ein himmlisches</i> <i>Dessert mit Schokoladesauce)</i> <i>Sponge cake Somló Style</i>	690,- Ft
97.	Gesztenyepüré <i>Kastanienpüree mit Sahne</i> <i>Mashed chestnut with whipped cream</i>	590,- Ft
98.	Túrós palacsinta csokoládé öntettel <i>Quarkpalatschinken mit Schokoladensosse</i> <i>Pancake stuffed with cottage cheese served with chocolate sauce</i>	480,- Ft
99.	Feketeerdő palacsinta <i>Schwarzwälder Palatschinken</i> <i>Pancake Black Forest Style</i>	620,- Ft

**Ételáraink a köretet nem tartalmazzák!**

**Die Preise sind ohne Beilage!**

**The prices do not include the side dishes!**

# ITALOK – GETRÄNKE - BEVERAGES

## LIKÖRÖK – LIKÖR - LIQUEUR

	0,02 l	0,04 l	0,05 l
101. Jägermeister	350,- Ft	700,- Ft	
102. Unicum			850,- Ft
103. Baileys			850,- Ft

## VERMOUTH – WERMOUTH - VERMOUTH

	0,1 l
104. Campari	1.290,- Ft
105. Martini Bianco	990,- Ft

## ÜDÍTŐK – ERFRISCHUNGSGETRANKE – SOFT DRINKS

106. Limonádé – <i>Limonade - Lemonade</i> (0,1 l)	100,- Ft
107. Fonyódi-Szentkirályi ásványvíz – <i>Mineralwasser – table-water</i>	190,-Ft - 240,- Ft
108. Jana víz 0,33 l	380,- Ft
Jana víz 0,75 l	550,- Ft
Jana víz ízes	390,- Ft
109. Coca Cola light (0,33 l)	450,- Ft
110. Ice-tea – <i>Eistee – Ice-tee</i> (0,1 l)	120,- Ft
111. Szódavíz - <i>Soda</i> (0,1 l)	30,- Ft
112. Gyömbér, tonic – <i>Ginger Ale</i> - üveges (0,25 l)	370,- Ft
113. Coke Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite - üveges (0,25 l)	370,- Ft

# ROSTOS ÜDÍTŐK – NEKTAR - JUICES

	0,1 l		0,1 l	
114. Őszibarack – <i>Pfirsich - Peach</i>		46 %	150.-	
115. Narancs – <i>Orange - Orange</i>		100 %	150.-	
116. Szűrt alma – <i>Apfelsaft – Apple juice</i>	12 %	80,- Ft	100 %	150.-
117. Ananász – <i>Ananassaft - ananas juice</i>		100 %	150,-	
118. Üveges Cappy /Narancs, őszibarack., alma/ ( 0,20 l ) Cappy in botle /orange, peach, apple/			340,-	

## KÁVÉ – KAFFEE- COFFEE

119. Espresso		280,- Ft
120. Hosszú kávé – <i>Tassekaffee – a cup of coffee</i>		290,- Ft
121. Capuccino		420,- Ft
122. Tejszínes kávé – <i>Kaffee mit Sahne – Coffee with cream</i>		330,- Ft
123. Latte Machiato		490,- Ft
124. Tea – <i>Tee</i>		350,- Ft
125. Forró csoki – <i>Heisse Schokolade – Hot chocolate</i>		390,- Ft

## BOROK – WEIN

### PALACKOZOTT FEHÉRBOROK – FLASCHEWEISSWEIN – WINE IN A BOTTLE

#### Balatonboglári borok (IKON)

126. Rajnai rizling	szárász – <i>trocken - dry</i>	0,75 l	3.700,- Ft
127. Chardonnay	szárász – <i>trocken - dry</i>	0,75 l	3.500,- Ft
128. Cabertet-merlot Rose	szárász – <i>trocken - dry</i>	0,75 l	3.500,- Ft

# PALACKOZOTT VÖRÖSBOROK – FLASCHEROTWEIN – PORT IN A BOTTLE

## Balatonboglári borok (IKON)

129. Pinot Noir	száraz – trocken - dry	0,75 l	3.900,- Ft
130. Kékfrankos	száraz – trocken - dry	0,75 l	3.900,- Ft
131. Cabernet Sauvignon	száraz – trocken - dry	0,75 l	3.900,- Ft

# KIMÉRT BOROK – OFFENE WEINE – TEMPERED WINE

## A Ház Bora

132. Olaszrizling (Badacsonyörs)	fehér száraz – Weisw. trocken - dry	1 l	1.800,- Ft
134. Cabernet Sauvignon vörös száraz—	Rotwein trocken - dry	1 l	1.900,- Ft
135. Muskotály (Badacsonyörs)	fehér félédes—Weiswein halbsüß – med.sweet	1 l	1.900,- Ft
136. Zweigelt (Badacsonyörs)	vörös félédes—Rotwein halbsüß - med.sweet	1 l	1.900,- Ft
137. Rose (Badacsonyörs)		1 l	1.800,- Ft

# PEZSGŐ – SEKT - CHAMPAGNE

## BB-Törley

138. Pezsgő édes, félédes, félszáraz, száraz Sekt süß, halbsüß, halbtrocken, trocken Champagne sweet, half-sweet, half-dry, dry			2.800,- Ft
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------

# SÖRÖK – BIER - BEER

## CSAPOLT SÖRÖK – BIER VOM FASS – DRAFT BEER

### Dreher

139. Pikoló – <i>kleines Glas - piccolo</i>	0,2 l	250,- Ft
140. Pohár – <i>Glas - glass</i>	0,3 l	360,- Ft
141. Korsó – <i>Krug - mug</i>	0,5 l	570,- Ft

## ÜVEGES SÖRÖK – FLASCHENBIER – BEER IN A BOTTLE

142. Dreher barnasör – Dreher BAK		620,- Ft
143. Pilsner Urquell	0,5 l	620,- Ft
144. Dreher Alkoholmentes sör – <i>Alkoholfrei – non alcoholic</i>	0,5 l	590,- Ft
Gösser citrom Alkoholmentes sör – <i>Gösser lemon Alkoholfrei</i>		
– Gösser lemon <i>non alcoholic</i>	0,5 l	
145. Fehér búzasör – <i>Hefe Weissbier – weiss beer</i>		750,- Ft

## RÖVIDITALOK – KURZGETRÄNKE – HARD DRINKS

### ***KONYAK (0,05 l)***

146. Metaxa		950,- Ft
147. Hennessy		2.400,- Ft

## **WHISKY (0,03 l)**

148. Ballantines		750,- Ft
149. Jack Daniels		950,- Ft
150. Chivas Regal		1.590,- Ft

## **VODKA**

	0,5 dl	0,3 dl
151. Finlandia	750,- Ft	450,- Ft

## **RUM**

	0,5 dl	0,3 dl
152. Bacardi	750,- Ft	450,- Ft

## **PÁLINKÁK**

	0,5 dl	0,3 dl
153. Hortobágyi betyár kökény pálinka (Schlehdorn / sloe)	990,- Ft	600,- Ft
154. Hortobágyi betyár körte pálinka (Birne / pear)	990,- Ft	600,- Ft
155. Hortobágyi betyár barack pálinka (Aprikose / peach)	990,- Ft	600,- Ft
156. Hortobágyi betyár szilva pálinka (Pflaume / plum)	990,- Ft	600,- Ft
157. Panyolai Mézes Barack, pálinkából készült likőr (Honig-aprikosen Likör aus Palinka/Honey-peach Liqueur)	1.200,- Ft	720,- Ft

***Kérjük, hogy fogyasztását csak számítógépes bizonylat ellenében rendezze!  
Wir möchten Sie bitten ausschliesslich gegen den Computerblock zu bezahlen!  
Please pay the bill in return of the computerblock!***