

## THALI MENU / THALI MENÜ

MONDAY TO FRIDAY 12:00-16:00 HÉTFŐTŐL-PÉNTEKIG

Only for consumption at the restaurant.  
Csak helyben fogyasztás esetén.



All Thali offers include daal maharani, basmati rice, naan, green salad and a veg subzi. Please choose your main course from the list below.

Thali ajánlataink tartalmazzák a fekete lencsét, a basmati rizst, a lepénykenyeret, a vegyes salátát és a zöldség curryt. Továbbá válasszon egy főételt az alább felsorolt ételek közül.

### Menu Vegetarian - Vegetáriánus Menü

Palak paneer  
Spenótos sajt



Paneer makhanwalla  
Vajas-paradicsomos sajt



Paneer tikka masala  
Sajt tikka masala  
3990 Huf



### Menu Chicken - Csirke Menü

Butter chicken  
Vajas-paradicsomos csirke



Chicken tikka masala  
Csirke tikka masala



Madras chicken curry  
Madras curry csirke  
3990 Huf



## SOUPS LEVESEK

### **Yellow Lentil Creamsoup**

a mildly flavoured lentil soup

### **Sárgalencsekrémleves**

enyhén fűszerezett lencseleves

1790 Huf

### **Curried Chicken Soup**

curry based chicken soup

### **Curry-s Csirkeleves**

curry alapú csirkehúsleves

1890 Huf

### **Lamb Shorba**

tasty lamb soup with ginger and garlic

### **Báránhúsleves**

ízletes, gyömbéres-fokhagymás báránhúsleves

1990 Huf

## APPETIZERS ELŐÉTELEK

### **Mix Pakodas**

mixed vegetables cottage cheese in a gram flour masala batter

### **Vegyes Pakoda**

vegyes zöldségek sajttal, fűszeres csicseriborsó bundában

3290 Huf



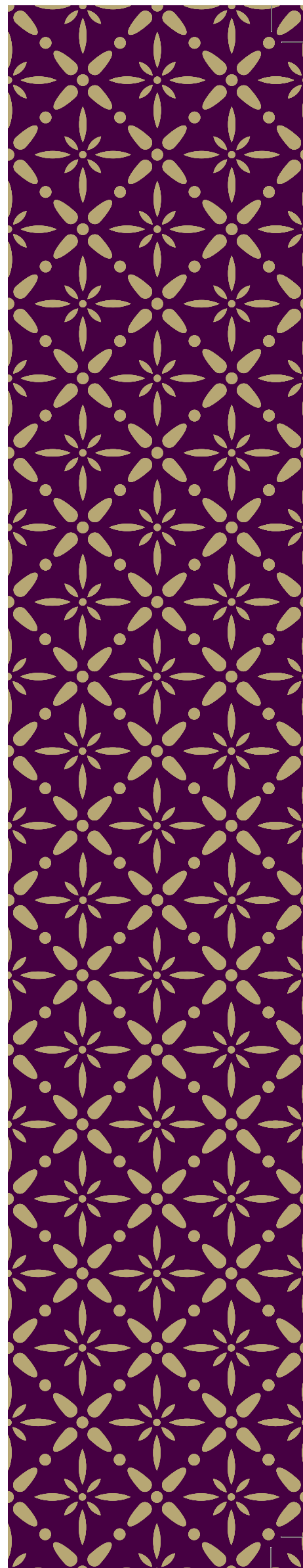
### **Mix Platter**

A combination of mouth watering veg and non-veg appetizers with chicken tikka, prawn pakora, paneer tikka, onion bhajia and hara bara kebab.

### **Vegyes Tál**

Nagyszerű előételek ínycsiklandó kombinációja csirke tikkával, garnéla pakorával, sajt tikkával, hagyma bhajijával és zöldség kotlettel.

4990 Huf



## APPETIZERS ELŐÉTELEK

### **Onion Bhajia**

slices of onion fried in a gram flour masala batter

**2390 Huf**

### **Hagyma Batyu**

hagymacsíkok fűszerekkel és csicseriborsóliszttel bundázva

### **Punjabi Samosa**

flaky pastry shells stuffed with delicious mixture of potato and peas

**2390 Huf**



### **Pándzsábi Szamósza**

leveles tészta ízletes burgonya-és zöldborsó-keverékkel töltve

### **Hara Bara Kabab**

flavoured vegetable cutlets

**2390 Huf**

### **Zöldség Kotlett**

ízesített zöldség kotlett



### **Chana Chat**

boiled chick peas with onion, tomato, cucumber & lime

**2390 Huf**

### **Chana Chat**

főtt csicseriborsó hagymával, paradicsommal, uborkával és lime-val

### **Aloo Papdi Chaat**

potato and crispy flour crackers mix with mouth watering tamarind and sweet yoghurt

**2390 Huf**



### **Ropogós Burgonyás Chaat**

ropogós burgonya chaat salátával, tamarinddal és édes joghurttal

### **Chicken Pakora (6 pcs)**

fried chicken in a mildly spiced gram flour batter

**3290 Huf**

### **Csirke Pakora (6 db)**

csicseriborsólisztes fűszerbundában sült csirkemell

### **Prawn Koliwada (6 pcs)**

fried prawn in a mildly spiced gram flour batter

**3990 Huf**

### **Garnéla Koliwada (6 db)**

csicseriborsólisztes fűszerbundában sült garnéla



## 9 OUR SPECIAL DISHES SPECIALÍTÁSOK

### Tandoori Subzi

marinated vegetables and paneer roasted in clay oven

### Tandoori Zöldségek

marinált zöldségek és házi sajt kemencében grillezve

4290 Huf

### Indigo's Special Paneer

traditional homemade Indian cheese cooked with onions, tomato & peppers

### Házi Sajt Indigo módra

házi készítésű sajtunk hagymával, paradicsommal és paprikával főzve

4290 Huf



### Mango Chicken

Chicken cooked with mango, coconut milk and spices

### Mangó Csirke

krémés, mangós és kókusztejes szószban főtt omlós csirkemell

4990 Huf



### Malai Kabab

clay oven roasted chicken breast in a cashew and cheese marinated

### Enyhén Fűszerezett Csirke Kabab

kesudiós fűszeres szószban pácolt grillezett csirkemell

4990 Huf

### Saagwalla Gosht

lamb cubes cooked in a spinach sauce with freshly ground spices

### Spenótos Báránycombok

fűszeres spenótmártásban elkészített báránycomb

6290 Huf

### Rogan Josh

lamb cubes cooked in a rich onion and tomato sauce

### Rogan Josh

báránycomb falatkák gazdag hagymás-paradicsomos szószban főzve

6290 Huf

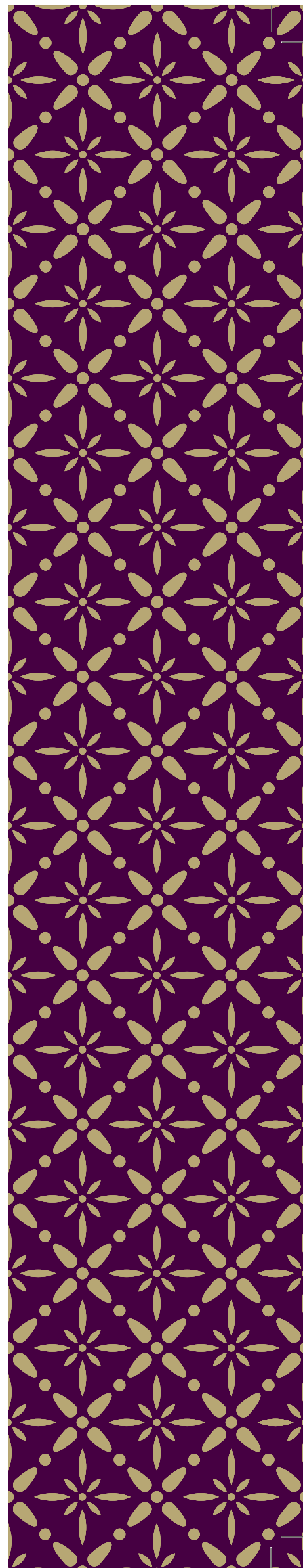
### Lamb Do Pyaza

traditional Indian classic dish from Moghul times, with two kinds of onions

### Hagymás Báránycombok

hagyományos indiai étel, még a Mogul időkből, két fajta hagyma felhasználásával

6290 Huf





**Indigo's Special Paneer**  
Házi Sajt Indigo Módra



**Malai Kabab**  
Enyhén Fűszerezett Csirke Kabab



**Rogan Josh**  
Rogan Josh



**Lamb Do Pyaza**  
Hagymás Bánycombok



**Malai Broccoli**  
**Krémsajtos Brokkoli**



**Paneer Tikka**  
**Sajtnyárs**



**Indigo Tricolour Platter**  
**Indigo Trikolor Tál**



**Gilafi (Seekh Kabab)**  
**Darált Bányi Kabab**



## DISHES FROM TANDOOR ÉTELEK A KEMENCÉBŐL

### **Malai Broccoli**

creamy cheese marinated broccoli cooked in the tandoor

### **Krémsajtos Brokkoli**

tandorban süttött krémes, sajtos brokkoli

**3690 Huf**



### **Paneer Tikka**

cheese marinated with chilli yoghurt masala

### **Sajtnyárs**

tikka szószban pácolt házi készítésű indiai sajtfalatok

**4290 Huf**



### **Tandoori Chicken**

clay oven roasted chicken seasoned with aromatic spices and roasted in the tandoor

### **Tandoori Csirke**

grillezett, fűszerekben pácolt csirke tandoorban sütvé

**4990 Huf**



### **Chicken Tikka**

clay oven roasted chicken breast marinated with our special masalas

### **Csirke Tikka**

grillezett csirkemell falatok különleges fűszereinkben marinálva, tandoorban sütvé

**4590 Huf**



### **Indigo Tricolour Platter**

selection of three clay oven roasted chicken breast (malai, tikka, haryali)

### **Indigo Trikolor Tál**

három különböző ízesítésű csirkemell tandoorban sütvé (malai, tikka, haryali)

**5990 Huf**



### **Prawn Tikka (8 pcs)**

prawn's marinated with our special masalas & roasted in clay oven

### **Garnéla Tikka (8 db)**

tandoori kemencében sült garnéla, különleges fűszereinkben marinálva

**5990 Huf**



### **Gilafi (Seekh Kabab)**

seasoned minced lamb grilled on skewers

### **Darált Bárány Kabab**

fűszeres, darált báránycomb nyárson grillezve

**6290 Huf**



## **9** VEGETARIAN MAINS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

### **Jeera Aloo**

potato cubes tempered with cumin, and coriander

### **Köményes Burgonya**

köményes burgonya friss korianderrel

### **Aloo Gobi**

potatoes cooked with cauliflower in a mix of spices

### **Karfiolos Burgonya**

fűszeres karfiol-és burgonya-kombináció

### **Tadkewalli Daal**

yellow lentils cooked with onion & garlic

### **Sárga Lencse**

hagyományos házi recept szerint készült sárga lencse

### **Punjabi Chole**

chick peas cooked in an onion & tomato gravy

### **Pandzsábi Csicszeriborsó**

csicszeriborsó hagymás-paradicsomos mártásban elkészítve

### **Achhari Baingan**

aubergine cooked with onions and special masalas

### **Padlizsán Masala**

serpenyőben pirított padlizsán speciális indiai fűszerekkel

### **Mix Veg**

assorted vegetables and cheese in a mix of spices

### **Zöldség Curry**

sajtos vegyes zöldségek serpenyőben fűszerekkel

### **Daal Maharani**

the queen of daals, black lentils and kidney beans  
cooked slowly, seasoned with spices

### **Fekete Lencse**

az indiai lencsék királynője: fekete lencse és fejtett  
bab, lassú tűzön főzve és fűszerekkel ízesítve

**2990 Huf**



**2990 Huf**

**3290 Huf**



**3290 Huf**

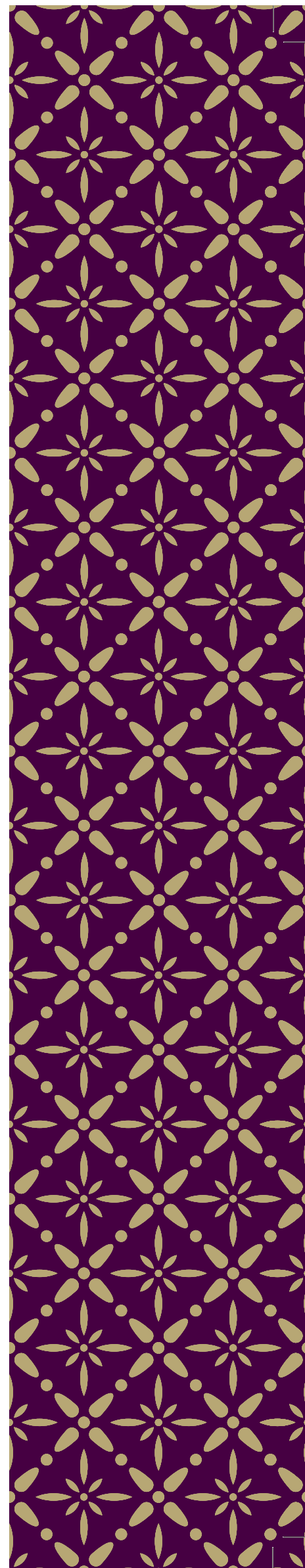


**3490 Huf**

**3490 Huf**



**3690 Huf**





**Jeera Aloo**  
**Köményes Burgonya**



**Achari Baingan**  
**Padlizsán Masala**



**Mix Veg**  
**Zöldség Curry**



**Punjabi Chole**  
**Pandzsábi Csicszeriborsó**



**Paneer Tikka Masala**  
**Sajt Tikka Masala**



**Kadhai Paneer**  
**Házi Sajt Kadhaiban**



**Paneer Makhnwalla**  
**Vajas-Paradicsomos Sajt**



**Madras Paneer Curry**  
**Madras Sajt Curry**



## VEGETARIAN MAINS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

### **Creamy Paneer**

Indian cheese cooked in an enticing creamy cashewnut sauce with coconut milk

**4290 Huf**



### **Krémés Sajt**

indiai, házi készítésű sajt tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

### **Paneer Tikka Masala**

grilled Indian cheese cooked in a spicy tomato gravy

**4290 Huf**



### **Sajt Tikka Masala**

nyáron sült indiai, házi készítésű sajt fűszeres paradicsommártással

### **Kadhai Paneer**

Indian cheese tossed with diced onions, peppers and spices

**4290 Huf**



### **Házi Sajt Kadhaiban**

indiai, házi készítésű sajt hagymában és fűszerekben

### **Paneer Makhanwalla**

Indian cheese cooked in a buttery tomato gravy

**4290 Huf**



### **Vajas-Paradicsomos Sajt**

indiai, házi készítésű sajt vajas paradicsommártásban párolva

### **Palak Paneer**

Indian cheese cooked in spinach with spices

**4290 Huf**



### **Spenótos Sajt**

spenótos, indiai, házi készítésű sajt őrölt fűszerkeverékkel ízesítve

### **Madras Paneer Curry**

paneer cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

**4290 Huf**



### **Madras Sajt Curry**

enyhén csípős, fűszeres házi készítésű sajtból készült kókuszos curry Dél-Indiából

## **9 CURRY DISHES (CHICKEN)** **CURRY ÉTELEK (CSIRKE)**

### **Creamy Chicken**

chicken cooked in an enticing creamy cashewnut sauce with coconut milk

### **Krémcs Csirke**

csirkemell tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

**4990 Huf**



### **Murg Makhanwalla**

roasted chicken, cooked in a rich buttery tomato sauce

### **Vajas-Paradicsomos Csirke**

csirkemell roston sítve, majd gazdag vajas-paradicsomos mártásban főzve

**4990 Huf**



### **Chicken Tikka Masala**

roasted chicken cooked in a spicy tomato-based sauce with peppers

### **Csirke Tikka Masala**

tandoori kemencében sült csirkemellfilé csípős, hagymás-paradicsomos mártásban főzve

**4990 Huf**



### **Kadhai Chicken**

chicken cooked in kadhai with fresh herbs and flavourings

### **Kadhai Csirke**

csirkemell falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadhaiban főzve

**4990 Huf**



### **Saagwalla Murg**

chicken cooked in a spinach sauce with freshly ground spices

### **Spenótos Csirke**

frissen őrölt fűszerekben, gazdag spenótszószban főzött csirkemell

**4990 Huf**



### **Madras Curry Chicken**

chicken cooked in the classic South Indian coconut Madras curry

### **Curry-s Csirke Madras módra**

a klasszikus dél-indiai, kókuszos Madras curry-szószban főtt csirkemell

**4990 Huf**



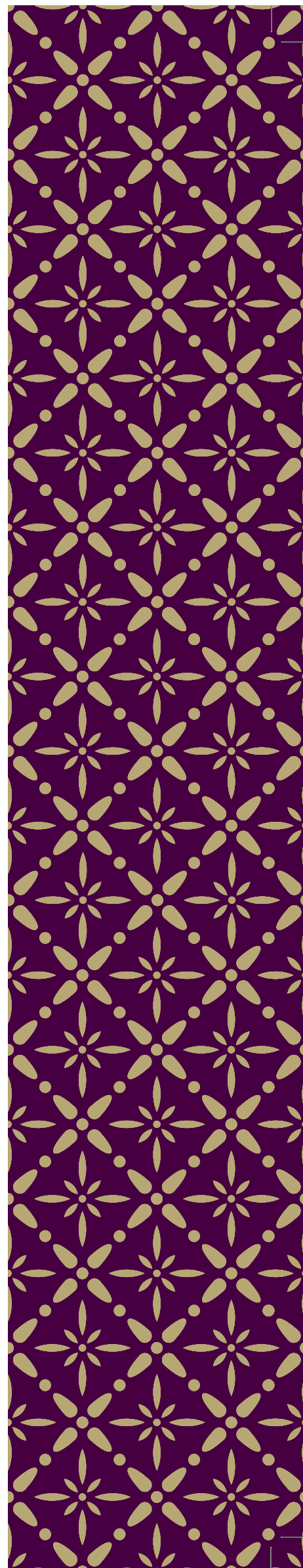
### **Chicken Curry**

chicken cooked with onions, tomato & homemade gravy

### **Curry-s Csirke**

kockázott csirkemell hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve

**4990 Huf**



## CURRY DISHES (LAMB) CURRY ÉTELEK (BÁRÁNY)

### **Creamy Lamb**

lamb cooked in an enticing creamy cashewnut sauce

### **Krémés Bárány**

báránycomb tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

**6290 Huf**



### **Lamb Vindaloo**

goan delicacy, lamb cooked in a tomato tangy spice sauce

### **Bárány Vindaloo**

goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött báránnyal

**6290 Huf**



### **Kadhai Lamb**

lamb cubes tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadhai

### **Kadhai Báránycombok**

báránycomb falatkák friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadhaiban főzve

**6290 Huf**



### **Madras Lamb Curry**

lamb cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

### **Madras Bárány Curry**

enyhén csípős, fűszeres báránycombból készült kókuszos curry Dél-Indiából

**6290 Huf**



## CURRY DISHES (SEAFOOD) CURRY ÉTELEK (TENGER GYÜMÖLCSED)

### **Prawn Curry**

prawn cooked with onions, tomato & homemade gravy

### **Curry-s Garnéla**

garnéla hagymával, paradicsommal házi szószban főzve

**5990 Huf**



### **Prawn Vindaloo**

Goan delicacy, prawn cooked in a tomato tangy spice sauce

### **Garnéla Vindaloo**

goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött garnélával

**5990 Huf**



### **Madras Prawn Curry**

prawn in the coconut Madras curry sauce from South-India

### **Madras Garnéla Curry**

garnéla kókuszos Madras curry-szószban Dél-Indiából

**5990 Huf**



## TOFU DISHES TOFU ÉTELEK

### **Palak Tofu**

tofu cooked in spinach with spices

### **Spenótos Tofu**

spenótos, tofu őrölt fűszerkeverékkel ízesítve

### **Madras Tofu**

tofu cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

### **Madras Tofu**

enyhén csípős, fűszeres tofuból készült kókuszos curry  
Dél-Indiából

### **Tomato Tofu Masala**

tofu in spicy tomato sauce

### **Paradicsomos Tofu Masala**

tofu fűszeres paradicsom mártásban

## BIRYANI FÜSZERES INDIAI RIZSES ÉTELEK

### **Veg Biryani**

a popular Indian rice dish cooked with vegetables

### **Zöldséges Biryani**

népszerű indiai rizsétel zöldségekkel

### **Chicken Biryani**

a popular Indian rice dish with chicken

### **Csirke Biryani**

népszerű indiai rizsétel csirkemell falatokkal

### **Prawn Biryani**

a popular Indian rice dish with prawn

### **Garnéla Biryani**

népszerű indiai rizsétel garnélával

### **Lamb Biryani**

a popular Indian rice dish cooked with lamb

### **Bárány Biryani**

népszerű indiai rizsétel bárány falatokkal

4290 Huf



4290 Huf



4290 Huf



3990 Huf



5290 Huf



5990 Huf



6290 Huf





**Madras Tofu**  
**Madras Tofu**



**Tomato masala Tofu**  
**Paradicsomos Tofu**



**Chicken Biryani**  
**Csirke Biryani**



**Prawn Biryani**  
**Rák Biryani**



**Plain Roti**  
**Tradicionális Roti**



**Aloo Paratha**  
**Burgonyás Paratha**



**Laccha Paratha**  
**Leveles Paratha**



**Butter Naan**  
**Vajas lepénykenyér**



## SIDE DISHES KÖRETEK

### ROTI

#### Plain

an unleavened whole wheat bread  
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér

1150 Huf



#### Butter

an unleavened whole wheat bread with butter  
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér vajjal

1190 Huf



#### Garlic

an unleavened whole wheat bread with garlic  
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér fokhagymával

1250 Huf



#### Chili-Garlic

an unleavened whole wheat bread with chili and garlic  
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér chilivel  
és fokhagymával

1250 Huf



### PARATHA

#### Laccha Paratha

layered flat bread

#### Leveles Paratha

lepény leveles tésztából

1190 Huf



#### Aloo Paratha

layered flat bread stuffed with flavoured potato

#### Burgonyás Paratha

lepény leveles tésztából, fűszeres burgonyával

1290 Huf



### NAAN

#### Plain Traditional Naan

Indian flat bread baked in the tandoor

#### Tradicionalis Naan

tandoorban süttött indiai lepénykenyér

1150 Huf



#### Butter Naan

buttered flat bread baked in the tandoor

#### Vajas Naan

vajjal gazdagon átgyúrt lepénykenyér

1190 Huf



## SIDE DISHES KÖRETEK

### **Chili Garlic Naan**

flat bread topped with flavoured garlic and chili

### **Chilis-Fokhagymás Naan**

chilis-fokhagymás vajos lepénykenyér

1290 Huf



### **Garlic Naan**

flat bread topped with flavoured garlic

### **Fokhagymás Naan**

fokhagymás vajos lepénykenyér

1290 Huf



### **Kashmiri Naan**

special flat bread with nuts, raisins, cheese and cherry

### **Kasmiri Naan**

naan specialitás kesudióval, mazsolával, sajttal és cseresznyével

1790 Huf



### **Paneer Kulcha**

soft bread stuffed with seasoned homemade cheese

### **Sajtos Kulcha**

fűszeres, házi készítésű kenyér, indiai házi sajttal töltve

1790 Huf



## RICE SIDEDISHES RIZSKÖRETEK

### **Basmati Rice**

naturally aromatic basmati rice

### **Basmati Rizs**

természetes aromájú, párolt basmati rizs

1690 Huf

### **Haldi Jeera Rice**

steamed rice tossed with cumin and flavoured with turmeric

### **Kurkumás, Köményes Rizs**

párolt rizs köményben megforgatva, kurkumával ízesítve

1790 Huf

### **Pulao Vegetables**

a popular rice dish with vegetables

### **Pulao Zöldséggel**

hagyományos indiai rizsétel

1990 Huf



## SALAD SALÁTÁK

### **Yoghurt**

plain yoghurt

### **Joghurt**

natúr joghurt

**990 Huf**



### **Sliced Onion**

sliced onion with green chili and lime

### **Szeletelt Hagyma**

szeletelt friss lilahagyma, zöld chilivel és lime-mal

**1090 Huf**

### **Kachumber**

Classic Indian salad made with freshly cucumber, onion, tomato, coriander

### **Kachumber (friss indiai saláta)**

Klaszikus, friss indiai saláta uborkával, paradicsommal, hagymával és korianderrel

**1590 Huf**

### **Cucumber Raita**

cucumber in flavoured yoghurt

### **Uborkás Raita**

uborka fűszeres joghurttal

**1590 Huf**



### **Mix Raita**

mixed vegetables in a mildly creamy yoghurt

### **Zöldséges Raita**

zöldségek krémes joghurttal

**1690 Huf**



### **Mixed-Vegetable Salad**

selected, sliced vegetables with green chili and lime

### **Vegyes Saláta**

friss, vegyes zöldségek zöld chilivel és lime-mal tálalva

**1690 Huf**

### **Extras**

Green chili

Zöld chili

Papad

Csicseri ropogós

Mango Chutney

Mangó lekvár

Pickle

Savanyúság

**490 Huf**

## DESSERTS DESSZERTEK

### **Pista Kulfi**

homemade indian ice-cream made from milk,  
flavoured with pistachio

### **Pisztácia Kulfi**

indiai házi készítésű fagylalt pisztáciával

### **Mangó Kulfi**

homemade indian ice-cream made from milk,  
flavoured with mango

### **Mangó Kulfi**

indiai házi készítésű fagylalt mangóval

### **Chocolate Dream**

tricolour chocolate mousse

### **Csokoládé Álom**

csokoládé mousse háromféle csokoládéból

### **Gulab Jamun**

deep fried milk dough balls, served hot, with a  
sweet syrup

### **Gulab Jamun**

sült tejpgolyók forró, édes szirupban

**2190 Huf**



**2190 Huf**



**2190 Huf**



**2190 Huf**



## VEGAN GLUTEN-FREE DESSERT VEGÁN GLUTÉNMENTES DESSZERT

### **Coconut Lassi**

coconut milk with mango pulp

### **Kókusz Lassi**

kókusztejes mangó lassi

### **Mangó-Coconut Harmony**

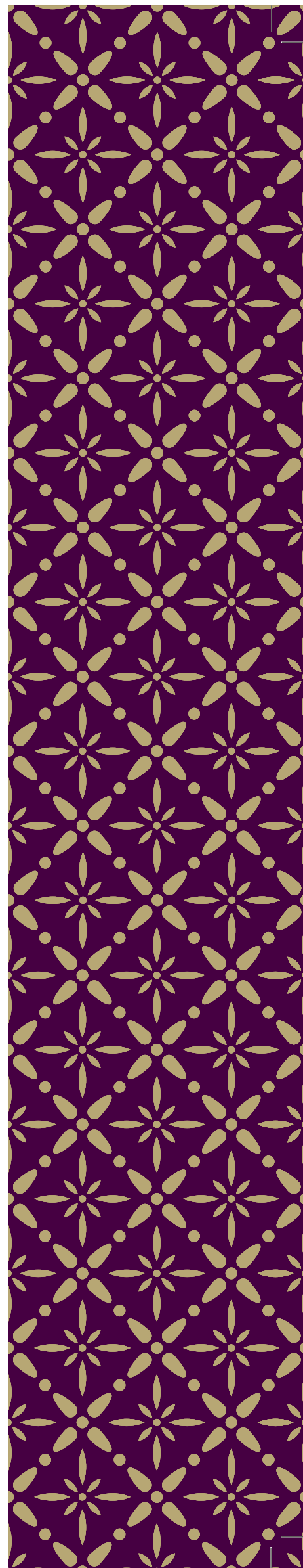
mango and coconut dessert

### **Mangó-Kókusz Harmónia**

mangós kókuszos desszert

**1690 Huf**

**2190 Huf**





**Gulab Jamun  
Sült Tejgolyó**



**Pista Kulfi  
Pisztácia Kulfi**



**Chocolate Dream  
Csokoládé Álom**



**Mangó Kulfi  
Mangó Kulfi**

# INFORMATIONS INFORMÁCIÓK

We draw your attention to the fact that paying individually is not possible over 10 people.

We welcome our guests with pets on our summer terrace.

We kindly draw our guests attention due to food safety reasons it is not permitted to consume food and drink wich was not prepared in our restaurant.

Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance.

The total bill includes the 5% or 27% VAT. A 12% service charge will be added to your bill. The prices are in HUF.

In case of takeway we will charge 75Huf/ box.



Felhívjuk vendégeink figyelmét, hogy 10 fő felett az időkorlátra való tekintettel külön fizetésre nincs lehetőség.

Kisállattal érkező vendégeinket kizárólag a nyári teraszunkon fogadjuk.

Felhívjuk vendégeink figyelmét, hogy külső helyszínen elkészített ételek vagy kívülről behozott italok fogyasztása élelmiszerbiztonsági okokból éttermünkben és a nyári teraszunkon nem megengedett.

Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van valamelyik étellel, itallal szemben, azt kérjük, előre jelezze!

A számla végösszege tartalmazza a jogszabályokban előírt 5%, illetve 27% ÁFA-t. A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz. Az árak forintban értendők.

Elvitel esetén dobozonként 75 ft extra költséget számolunk fel.



sesame-szezám-mag



milk-tej



gluten-glutén



egg-tojás



celery-zeller



nuts-diófélék



chili-csili paprika



extra chili-extra csili paprika



prawn-garnéla



mustard-mustár



1066 BUDAPEST,  
JÓKAI UTCA 13. **INDIGO  
PEST**

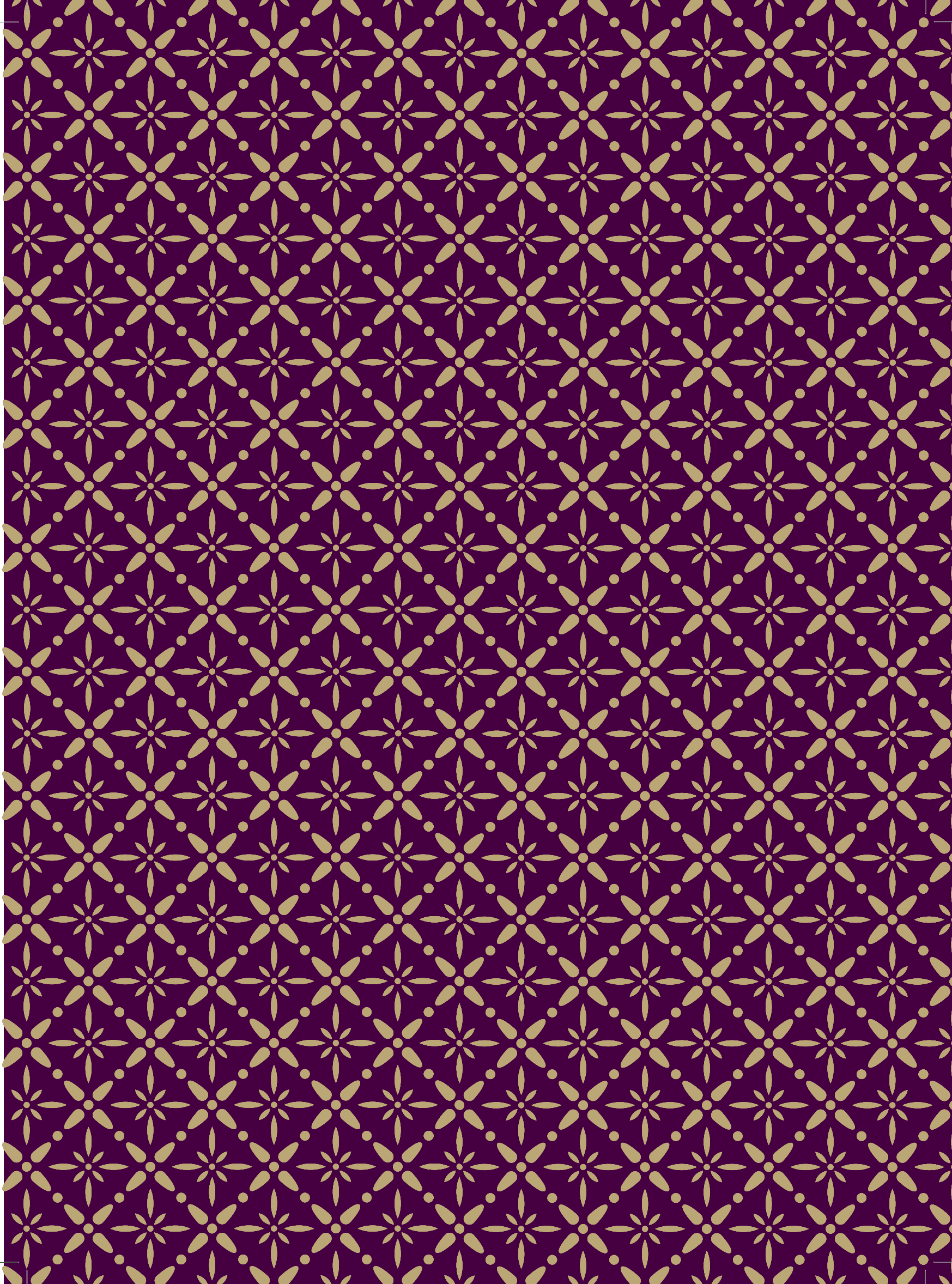
(+36-1) 428-2187 || +36 20 527 77 25  
INFO@INDIGO-RESTAURANT.HU

1024 BUDAPEST,  
FÉNY UTCA 16. **INDIGO  
BUDA**

(+36-1) 397-7077 || +3620 527 77 28  
BUDA@INDIGO-RESTAURANT.HU

WWW.INDIGO-RESTAURANT.HU







**BOROK  
WINES**

## **GYÖNGYÖZŐ BOROK / SPARKLING WINES**

**Etyeki Kúria Pláne Frizzante** (Etyek-Buda)  
**1690 Ft / 0,15 l | 7900 Ft / 0,75 l**

**Brombe Prosecco Spumante**  
(Veneto-Olaszország)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

## **FEHÉRBOROK / WHITE WINES**

**Etyeki Kúria – Irsai Olivér** (Etyek-Buda)  
**1490 Ft / 0,15 l | 6900 Ft / 0,75 l**

**Béla és Bandi – Pinot Gris** (Balatonszőlős)  
**1790 Ft / 0,15 l | 8500 Ft / 0,75 l**

**Káli Kövek Rezeda – Olaszrizling** (Köveskál)  
**1890 Ft / 0,15 l | 8900 Ft / 0,75 l**

**Pannonhalmi Főapátság – Sauvignon Blanc**  
(Pannonhalma)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

**Ruppert – Chardonnay** (Villány)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

**Tokaj Nobilis – Furmint** (Tokaj)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

**Fritz Haag – Riesling Trocken**  
(Mosel/Németország)  
**11 900 Ft / 0,75 l**

**Matua – Sauvignon Blanc**  
(Marlborough/Új Zéland)  
**11 900 Ft / 0,75 l**

## **ROZÉK / ROSE WINES**

**Pannonhalmi Tricollis Rozé** (Pannonhalma)  
**kékfrankos, merlot, pinot noir**

**1690 Ft / 0,15 l | 7900 Ft / 0,75 l**

**Konyári Rozé** (Balatonboglár)  
**merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon,  
kékfrankos**

**1890 Ft / 0,15 l | 8900 Ft / 0,75 l**

## **VÖRÖSBOROK / RED WINES**

**Ikon – Cabernet Sauvignon** (Rádpusztza)  
**1790 Ft / 0,15 l | 8500 Ft / 0,75 l**

**Gál Tibor – Pinot Noir** (Eger)  
**2290 Ft / 0,15 l | 10 500 Ft / 0,75 l**

**Ruppert Szivkirálynő – Syrah** (Villány)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

**Montes Reserva – Merlot**  
(Central Valley/Chile)  
**2390 Ft / 0,15 l | 10 900 Ft / 0,75 l**

**Kaiken Indómito – Malbec**  
(Mendoza/Argentína)  
**11 900 Ft / 0,75 l**

**Sauska Cuvée II** (Villány)  
**cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon,  
syrah**  
**12 900 Ft / 0,75 l**

## **DESSZERTBOR / DESSERT WINE**

**Gróf Degenfeld Édes Szamorodni** (Tokaj)  
**furmint, hárslevelű**  
**2490 Ft / 0,10 l | 11 900 Ft / 0,50 l**



## CSAPOLT SÖR DRAFT BEER

**Dreher Gold**

**1350 / 0,3 l**

**1850 Ft / 0,5 l**



## ÜVEGES SÖRÖK BOTTLED BEERS

0,33 l

**Alkoholmentes Dreher**

**1590 Ft**

**Kingfisher**

**1890 Ft**



## KOKTÉLOK COCKTAILS

**Aperol Spritz**

**3890 Ft**

Aperol, Prosecco, szóda,  
friss narancsszelet

Aperol, Prosecco, soda,  
fresh slice of orange

**Mango Spritz**

**3890 Ft**

Aperol, Prosecco, szóda,  
házi mangópüré, friss narancsszelet

Aperol, Prosecco, soda homemade  
mango pure, fresh slice of orange

**Bombay G&T**

**3890 Ft**

Bombay Sapphire London dry gin,  
friss citrus, Fever Tree Indian tonic

Bombay Sapphire London dry gin,  
fresh citrus, Fever Tree Indian tonic

**Malfy G&T**

**4090 Ft**

Malfy Gin Rosa, friss grapefruit, perzsa  
rózsaszírom, Fever Tree Mediterrán tonic

Malfy Gin Rosa, fresh grapefruit, Persian rose  
bud, Fever Tree Mediterranean tonic

## KOKTÉLOK COCKTAILS

### **Hendrick's G&T** **4290 Ft**

Hendrick's Original gin, friss uborka,  
Fever Tree Indian tonic

Hendrick's Original gin, fresh cucumber,  
Fever Tree Indian tonic

### **Strawberry Gin Daiquiri** **3890 Ft**

Bombay Sapphire London dry gin,  
eper, friss lime

Bombay Sapphire London dry gin,  
strawberry, fresh lime

### **Mojito** **3890 Ft**

Bacardi Carta Blanca rum,  
friss menta, lime, szóda

Bacardi Carta Blanca rum,  
fresh mint, lime, soda

### **Mango Colada** **3890 Ft**

Bacardi Carta Blanca rum, házi  
mangószirup, kókusz, ananászlé

Bacardi Carta Blanca rum, homemade  
mango syrup, coconut, pineapple juice

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK MOCKTAILS

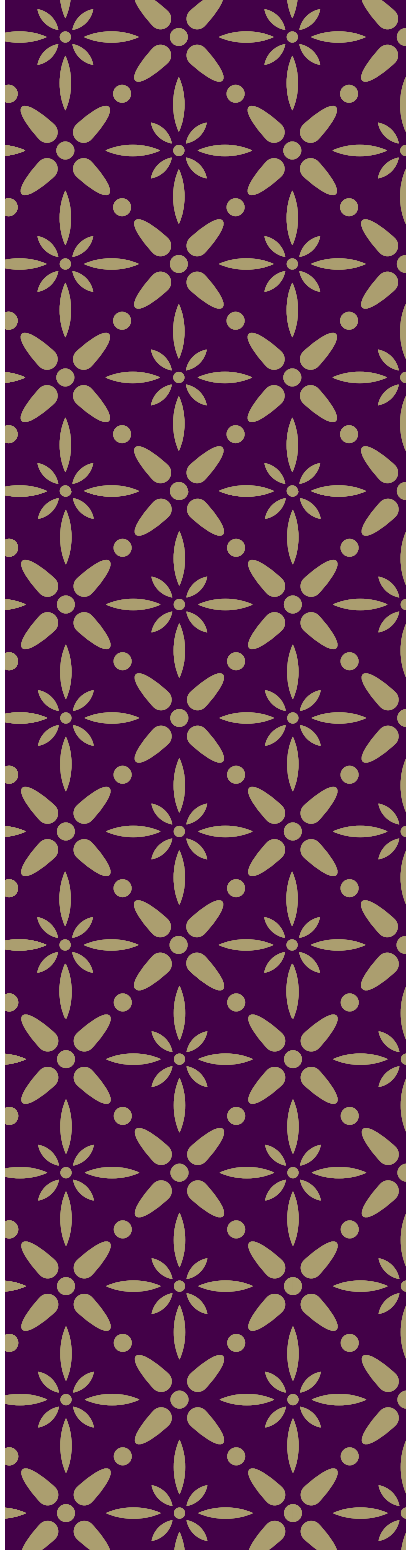
### **True Love** **2190 Ft**

Fever tree Indian tonic, citrus,  
Rooh Afza rózsaszirup

Fever tree Indian tonic, citrus,  
Rooh Afza rose syrup

### **Virgin Mango Colada** **2190 Ft**

Házi mangószirup, kókusz, ananászlé  
Homemade mango syrup, coconut,  
pineapple juice





**GINEK  
GINS**

	4 cl
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>2490 Ft</b>
<b>Malfy Gin Rosa</b>	<b>2690 Ft</b>
<b>Hendrick's Original</b>	<b>2890 Ft</b>



**RUMOK  
RUMS**

	4 cl
<b>Bacardi Carta Blanca Rum</b> (Cuba)	<b>2390 Ft</b>
<b>Barcelo Imperial</b> (Dominican Republic)	<b>2990 Ft</b>
<b>Plantation (Planteray) Pineapple</b> (Barbados)	<b>2990 Ft</b>



**VODKÁK  
VODKAS**

	4 cl
<b>Smirnoff No.21</b>	<b>2690 Ft</b>
<b>Belvedere Organic</b>	<b>3490 Ft</b>



**WHISKYK  
WHISKIES**

	4 cl
<b>Amrut Single malt</b> (Indian)	<b>3690 Ft</b>
<b>Jameson</b> (Irish)	<b>3690 Ft</b>
<b>Bulleit Bourbon</b> (USA - Kentucky)	<b>3690 Ft</b>
<b>Johnnie Walker Double Black</b> (Scotch)	<b>3690 Ft</b>

## PÁLINKÁK HUNGARIAN SPIRITS

	4 cl
Árpád prémium birs/Quince	2790 Ft
Árpád prémium barack/Apricot	2790 Ft
Árpád prémium szilva/Plum	2790 Ft
Árpád prémium gyömbér/Ginger	2790 Ft

## LIKŐRÖK LIQUEURS

	4 cl
Zwack Unicum	1990 Ft
Jägermeister	2090 Ft
Bailey's	2290 Ft

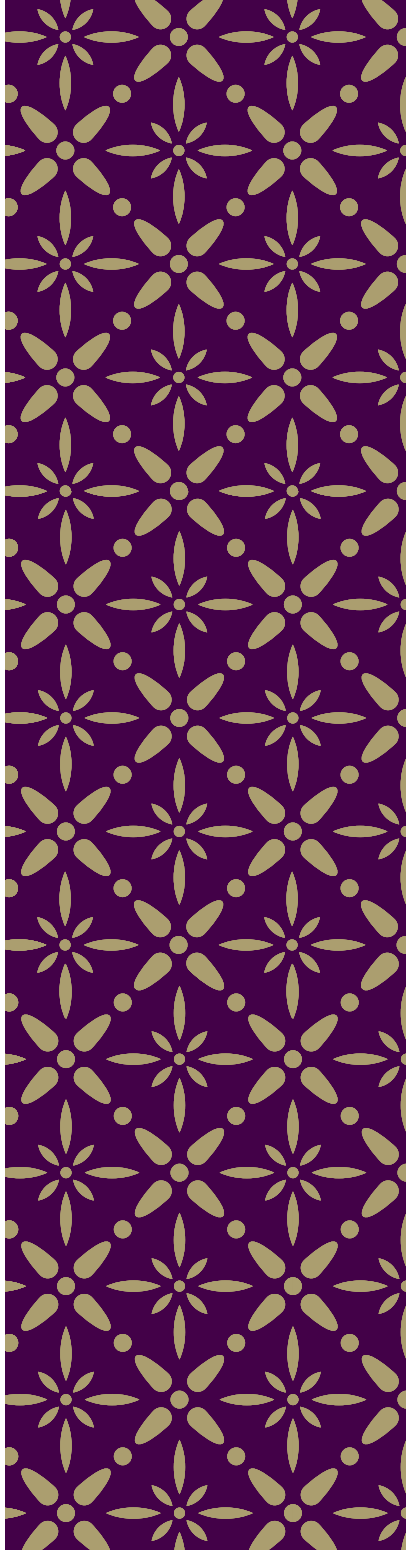


## LASSIK LASSIES

	0,25 l
Sós/Salted	1590 Ft
Mangó/Mango	1690 Ft
Eper/Strawberry	1690 Ft

## LIMONÁDÉK LEMONADES

	0,5 l
Klasszik/Classic	1690 Ft
Lime-menta/Lime-mint	1690 Ft
Gyömbér/Ginger	1690 Ft
Rózsa/Rose	1690 Ft
Mangó/Mango	1690 Ft
Eper/Strawberry	1690 Ft
Bodza/Elderflower	1690 Ft





## ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

<b>Coca Cola</b>	<b>1190 Ft / 0,25 l</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>1190 Ft / 0,25 l</b>
<b>Sprite Zero</b>	<b>1190 Ft / 0,25 l</b>
<b>Fever Tree Ginger Beer</b>	<b>1390 Ft / 0,20 l</b>
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	<b>1390 Ft / 0,20 l</b>
<b>Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	<b>1390 Ft / 0,20 l</b>
<b>Alma/Apple</b>	<b>1290 Ft / 0,20 l</b>
<b>Narancs/Orange</b>	<b>1290 Ft / 0,20 l</b>
<b>Ananász/Pineapple</b>	<b>1290 Ft / 0,20 l</b>



## VIZEK WATERS

<b>Szentkirályi ásványvíz/Mineral water</b>	<b>1090 Ft / 0,33 l</b>	<b>1690 Ft / 0,75 l</b>
<b>Szódavíz/Soda water</b>	<b>590 Ft / 0,35 l</b>	<b>790 Ft / 0,75 l</b>
<b>Szűrt víz/Filtered water</b>	<b>390 Ft / 0,35 l</b>	<b>590 Ft / 0,75 l</b>



## KÁVÉK COFFEES

<b>Espresso</b>	<b>1090 Ft</b>
<b>Capuccino</b>	<b>1190 Ft</b>
<b>Café latte</b>	<b>1190 Ft</b>
<b>Macchiato</b>	<b>1190 Ft</b>
<b>Cortado</b>	<b>1190 Ft</b>
<b>Decaf</b>	<b>1190 Ft</b>

## **TEÁK TEAS**

### **Darjeeling**

Fekete tea / Black tea

0,5 l

**1890 Ft**

### **Green leaf**

Zöld tea / Green tea

**1890 Ft**

### **Morgentau**

Mangós zöld tea /  
Mango flavoured green tea

**1890 Ft**

### **Jasmin gold**

Jázminos zöld tea /  
Jasmin flavoured green tea

**1890 Ft**

## **GYÓGYTEÁK HERBAL TEAS**

### **Refreshing Mint**

Borsmenta / Peppermint

0,5 l

**1890 Ft**

### **Fresh Mint**

Friss menta / Fresh mint

**1890 Ft**

### **Camomile**

Kamilla / Camomile

**1890 Ft**

### **Sweet Berries**

Bogyós gyümölcs / Sweet berries

**1890 Ft**

## **KÜLÖNLEGES TEA SPECIALITY TEA**

### **Chai**

Fűszeres, indiai, fekete tea  
(tej, ánizs, gyömbér)  
Spicy Indian black tea  
(milk, anise, ginger)

0,2 l

**1190 Ft**

