

Itallap

HUF

Ázsiai specialitások

	3 cl	5 cl
<i>Bambuszpárlat</i>	600.-	1000.-
<i>Kao Liang /gabonapárlat/</i>	540.-	900.-
<i>Wu Chia Pi /cirokpárlat/</i>	540.-	900.-
<i>Szaké /japán rizsbor/</i>		700.-
<i>Kínai bor /szilvabor, virágbor, licsibor, körtebor/ 1 dl</i>	950.-	

Koktélok

<i>Tahiti (3 cl gin, 3 cl Curacao, 2 dl ananászlé)</i>	600.-	
<i>Manhattan Cooler</i>	670.-	
<i>(3 cl Teacher's whisky, 3 cl Martini Bitter, citromlé, ásványvíz)</i>		
<i>Krokodilszem</i>	650.-	
<i>(3 cl Curacao, 3 cl rum, 2 dl narancs juice)</i>		
<i>Bloody Mary</i>	650.-	
<i>(5 cl vodka, 1 öntet Tabasco, 2 dl paradicsomlé, citromlé, só)</i>		
<i>Playboy</i>	670.-	
<i>(3 cl cherry, 3 cl rum, Coca-Cola, ananászlé, citromlé)</i>		
<i>Mai Tai</i>	730.-	
<i>(3 cl Curacao, 3 cl Vilmoskörte, 3 cl rum, 2 dl ananászlé)</i>		
<i>New Orleans</i>	690.-	
<i>(3 cl rum, 1 öntet Angostura, narancs juice, gyömbér, citromlé)</i>		
<i>Irish Coffee</i>	630.-	
<i>(3 cl Jameson ír whiskey, 1 csésze kávé, barna cukor, tejszínhab)</i>		

Likőrök

	3 cl	5 cl
<i>Jagermeister</i>	320.-	520.-
<i>Unicum</i>	380.-	620.-
<i>Ouzo (görög, ánizsos)</i>	320.-	520.-
<i>Csokoládé</i>	230.-	370.-
<i>Cherry</i>	230.-	370.-
<i>Narancs</i>	550.	900.

Konyakok

	3cl	5 cl
<i>Rémy Martin V. S. O. P.</i>	960.-	1.600.-
<i>Metaxa *****</i>	330.-	550.-
<i>Napoleon Brandy V. S. O. P.</i>	270.-	450.-

Vermutok

	1 dl	
<i>Martini Dry, Bianco, Rosso, Cinzano</i>	420.-	
<i>Martini Bitter</i>	480.-	
<i>Campari</i>	890.-	

Kávé

<i>Espresso kávé</i>	220.-	
<i>Cappuccino, Tejszínhabos kávé, Espresso kávé tejjel</i>	280.-	
<i>Tea</i>	250	

HUF**Whisky**

	3 cl	5 cl
<i>Johnnie Walker</i>	320.-	530.-
<i>Ballantines</i>	320.-	530.-
<i>Chivas Regal</i>	630.-	990.-
<i>Jim Beam</i>	360.-	580.-
<i>Jack Daniel's</i>	450.-	720.-
<i>Teacher's</i>	320.-	530.-
<i>Bailey's</i>	420.-	680.-
<i>Jameson whiskey</i>	370.-	590.-

Párlatok

<i>Bacardi rum (Oro, Black, Limón)</i>	320.-	530.-
<i>Sierra Tequila Silver</i>	320.-	530.-
<i>Tequila Olé Mexicana Gold</i>	300.-	480.-
<i>Vilmoskörte</i>	320.-	530.-
<i>Akácmezes</i>	320.-	530.-
<i>Finlandia, Smirnoff vodka</i>	320.-	530.-
<i>Kalinka, Kaiser vodka</i>	280.-	440.-
<i>Kosher szilvapálinka</i>	400.-	630.-
<i>Gordon's gin</i>	350.-	580.-
<i>Beefeater's gin</i>	320.-	530.-

Sörök

<i>Edelweiss 0,5l (búzasör)</i>	580.-
<i>Dreher 0,5 l</i>	420.-
<i>Pilsner Urquell 0,5 l</i>	500.-
<i>Heineken 0,5 l</i>	460.-
<i>Amstel 0,33 l</i>	410.-
<i>Soproni Sz. 0,5 l (alkoholmentes)</i>	380.-
<i>Asahi 0,33 l (japán)</i>	550.-

Üdítők**1 ü**

<i>Szénsavas 0,2 (Coca-Cola, Cola Light, Fanta Narancs, Citrom, Vadmálna) és 0,25 (CD gyömbér, Schweppes Tonic), szénsavas és szénsavmentes 0,33 /Theodora Quelle, NaturAqua 0.25, Cappy 0.2 /100-50 %-os paradicsom, narancs, barack, eper/</i>	230.-
<i>100%-os narancslé, ananászlé, paradicsomlé</i>	1 dl 120.-
<i>Rostos és szűrt gyümölcsitalok (alma, körte, kajszi,- őszibarack), Ice Tea</i>	1 dl 90.-

Pezsgők

<i>Asti Cinzano (édes) 0.75 l</i>	3600.-
<i>Henkell (száraz) 0.75 l</i>	3200.-
<i>Orosz (száraz, félszáraz, édes) 0.75 l</i>	1700.-
<i>BB Spumante (édes) 0.75 l</i>	1550.-
<i>BB Száraz 0.75 l</i>	1400.-
<i>Törley 0,2 l (édes)</i>	640.-

Borok	Wines	HUF	1dl 1palack (0,75 l)
--------------	--------------	------------	-----------------------------

Fehérborok **White wines**

Egri Sauvignon Blanc 2009 (Sike Tamás) (Kellemes, intenzív bodzavirág illatú, reduktív technológiával készült bor; fajtajellegét a kapor és bürök feltűnése is erősíti, zamatgazdag, intenzív fűszerezésű fehér húsokhoz, halételekhez.)	370.-	2400.-
Balatonfüredi Chardonnay 2008 (Figula M. - az év borásza 2000-ben) (Halovány szalmasárga, gyümölcsökkel telt ízvilágú bor, szép, összetett savakkal - zöldségekkel készült szárnyasokhoz, halételekhez, tésztafélékhez.)	500.-	3250.-
Szőke Mátyás Muscat Ottonel 2009 (A mátraaljai borvidék híres fajtája, intenzív illatában és ízében a muskotályos dominál, elegáns savtartalmú, kerek, hosszú lecsengésű félédes bor - desszertekhez is kitűnő.)	440.-	2850.-
Neszmélyi Irsai Olivér 2009 (Kamocsay Ákos -az év borásza '99-ben) (Illatos, karcsú, könnyed fehérbor, finom szén-dioxid tartalommal, alma és körte ízzel, hideg előételekhez, salátákhoz, könnyű ételekhez.)	340.-	2200.-

Vörösborok **Red wines**

Egri Bikavér 2006 (Thummerer Vilmos) (Világos rubinszínű, illatában és ízében szép, összetett gyümölcsösséggel, könnyű savakkal, kacsá-,borjú-,báránnyúsos fűszeres ételek kiváló kísérője.)	740.-	4800.-
Szekszárdi Cuvée 2007 (Dúzi Tamás pincészetéből) (Sötét rubinszínű, málnás, paprikás illattal fellépő, Kékfrankos, Merlot, Cabernet házasítással készült testes vörösbor, sertés-, borjú-, marha-, báránnyúból készült fűszeres, gyümölcsös-szószos ételekhez.)	790.-	4950.-
Maczkó Cabernet Sauvignon 2009 (Maczkó Róbert - Villány) (Sötét rubinszínű, gyümölcsös vörösbor, az egyedi karakterű fűszeres ételekhez kitűnő.)	570.-	3700.-
Villányi Portugieser (Kékoportó) 2009 (Gere Tamás) (Sötét biborszínű, gyümölcsös, telt, enyhe füstös illatot is kínáló lágy, szelíd savú vörösbor - kacsához, füstölt sajtos ételekhez.)	470.-	3050.-

Rosé

Takler Rosé Cuvée 2009 (Takler Ferenc - Szekszárd) (Erőtéljes barackvirág színű, karcsú, málnaillatú, jó egyensúlyt mutató, hosszú lecsengésű rosébor - előételekhez, könnyű ételekhez, tésztákhoz.)	420.-	2750.-
Villányi Merlot (száraz)	280.-	1800.-
Egri Medina (félédes)	200.-	1250.-
Boglári Merlot (édes)	250.-	1600.-
Olaszrizling (száraz)	180.-	1050.-
Szürkebarát (félédes)	180.-	1050.-
Boglári Tramini (édes)	220.-	1260.-
Sangria (édes, gyümölcsös, spanyol eredetű vörösbor)	220.-	