

ÖREG SAM
ÉTTEREM

Étlap
Itallap

„Jót főzni és enni olyan, mint szerelmeskedni. Ha elégedett vagy a pikanteriával, megismételheted.”
(Szelezky Arnold)

Mivel járunk kedvébe?

Kutyabarát hely vagyunk – A házi kedvencek bejöhetnek a kerthelységbe, azonban kérjük felelősségteljesen vigyázni rájuk. A székekre ne üljenek fel, és semmiképp ne zavarják a többi vendéget. Labilis ebekre külön kérjük figyelni! Számukra itatók kérheti kollégánktól.

Elvitelre is – Ha nem szeretné étkezését nálunk tölteni, de az ízek mégis bevonzották, el is viheti a'la carte étteleinket!

Kis adagban is – Bizony, gyakorta szükséges egy kis mérték, ha nem szeretne pazarolni, étteleinket kérheti **70%-os áron, kis adagban!**

Nagy evőknek is! – A jó gyomrúak nagy kedvenceink, az ő kiszolgálásukra javasoljuk „Emberes” adagjainkat **30% os felárral és adagban** – figyelje a jelzését.

Csere-bere – Az ajánlott köreteket nem kötelező választani, természetesen kérheti azok cseréjét.

Mindig frissen – A legjobb és legfrissebb alapanyagokból dolgozunk, ez alapfilozófia, de a szezon aktuális finomságait heti/havi ajánlatokban kínáljuk!

Igyekszünk tájékoztatni – Az ételek mellett található ikonok magyarázata:

- ❗ Újdonságaink 🍴 Magyaros, fűszeres ételek 🌱 Vega ételek 🏠 A ház specialitásai 🍷 XXL adag is
Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődjön kollégánknál!


Szép Tibor
chef

„Addig nem halok meg, amíg vasárnaponként
minden család fazekában nem fő tyúk!”

(IV. Henrik francia király)

Levesek - Ami a kondérből kikerül...

Suppen / Soups

Húsleves-	májgombóccal	271 kcal	690 Ft
	fridattóval / palacsintametélt /	220 kcal	
	finommetéltel	157 kcal	
	Fleischbrühe mit Leberknödel / Fridatto / Nudeln		
	Meat Soup with liver dumplings / pancake pasta / fine vermicelli		
Húsleves gazdagon	/májgombóc, zöldség, gomba/	315 kcal	890 Ft
	Fleischbrühe reich / Leberknödel, Gemüse, Pilz/		
	Meat Soup richly / liver dumplings, vegetable, mushroom/		
Tárkonyos szárnyasraguleves	/zöldségekkel, gombával, tejszínnel, tárkonnyal/	185 kcal	890 Ft
	Geflügelragout mit Estragon / Gemüse, Pilze, Sahne, Estragon/		
	Chicken Soup with Tarragon / vegetables, mushroom, cream/		
Fokhagyma-kréMLEVES		414 kcal	790 Ft
	Knoblauchcremesuppe		
	Garlic cream soup		
Napi kréMLEVES	/kérje ajánlatunkat kollégánktól/	152 kcal	790 Ft
	Saisonale Cremesuppe / Bitte sprechen Sie uns an/		
	Seasonal cream soup / ask our tender/		
JóKai-baBLEVES		753 kcal	1790 Ft
	JóKai Bohnensuppe		
	Bean soup á la 'JóKai' / knuckle of ham, sausage, sour creme/		

„Nekem bőven elég lesz valami előétel,
maximum a fiedből majd csipegetek...”
(Gyakori mondas hölgyvendégeinkről kétségségesen párjuknak)

Előételek - Kedvcsinálók

Vorspeisen / First plates

Magyaros vegyes ízelítő - paraszttál

/mangalica házikolbász, házi sonka, sajtok és zöldségek, kenyér kosárkában/
Gemischte Bauernplatte nach ungarischer Art
/hausgemachte Mangalicapaprikawurst, Schinken, Käse, Gemüse, Brotkorb/
Hungarian appetizer /sausage, ham, cheese, vegetables, bread/

1560 kcal 1890 Ft



Rántott gombafejek, rizzsel

Pilzköpfe gebacken mit Reis
Mushrooms fried in breadcrumbs with rice

785 kcal 1990 Ft



Trappista sajt rántva, rizzsel

Trappistenkäse gebacken mit Reis
Port-Salut cheese fried in breadcrumbs with rice

1216 kcal 2290 Ft



Camembert diós bundában, áfonyával, őszibarackkal, rizzsel

Camembert in Nussmantel, Preiselbeeren, Pfirsich, Reis
Camembert cheese fried in walnut breadcrumbs, served with whortleberry, peach and rice

1052 kcal 2490 Ft



Hortobágyi húsos palacsinta tejföllel

Hortobagyer Palatschinken Mit Fleischfüllung und Sauerrahm
Meat Crêpes as in Hortobágy

283 kcal 1490 Ft



Tatárbeefsteak pirítóssal és lilahagymával, paradicsommal, paprikával

természetesen marhabélszínből
Beefsteak Tatar aus Rinderfilet /Tost, Zwiebeln, Tomaten, Paprika/
Tatarbeefsteak /toast, butter, vegetables, purple onion/

453 kcal 3290 Ft



„Honi ételeink is, igaz ugyan, hogy jók (...), de azért megvallom,
hogy minden más nemzetnek is igen jó ételei vannak.”
(Wesselényi Miklós)

Saláták - Könnyű választások

Salat / Salad

Caprese saláta /Friss paradicsommal és mozzarellaival készült salátatál a ház öntetével/ Salat Caprese /Frische Tomaten, Mozzarella, mit Hausdressing/ Caprese salad /fresh tomato, mozzarella, homemade dressing/	346 kcal	1890 Ft	Ⓢ
Roppanós salátaágyra terített grillezett mozzarella Gegrillter Mozzarella auf frischer Salatplatte Grilled mozzarella with salad	322 kcal	1890 Ft	Ⓢ
Klasszikus görög saláta /paradicsom, lilahagyma, uborkakocka, feta sajt, olíva bogyó/ Griechischer Salat /Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Feta, Oliven/ Classic greek salad /tomato, purple onion, cucumber, feta cheese, olive/	279 kcal	1890 Ft	Ⓢ
Valódi cézársaláta /római saláta, szardellapaszta, zsemle crouton, majonéz, fokhagyma, csirkemell csíkok/ Cesar Salat /Römersalat, Sardellenpaste, Croutons, Mayonnaise, Knoblauch, Hähnchen/ Ceasar salad /salad, anchovy paste, bun crouton, mayonnaise, garlic, chicken/	527 kcal	1890 Ft	
Gyömbéres csirkemellérmék tépett zöldsalátán, olívás öntettel és pirított magvakkal Hähnchenbrustfilet mit Ingwer auf Grünem Salat /Olivendressing mit gerösteten Kernen/ Chicken breast medallions with ginger /salad, olive dressing, seed/	222 kcal	1990 Ft	
Joghurtos pulykamell csíkok , házi pestos-s zöldsalátaágyon tálalva Putenbruststreifen mit Joghurt /auf Salatplatte mit hausgemachtem Pesto/ Turkey breast with yoghurt /salad with homemade pesto/	184 kcal	1990 Ft	
Tonhal friss kevert zöldsalátán , citromos házi dresszingsel Thunfisch auf gemischtem Salatbett mit hausgemachtem Zitronendressing Tuna with mixed salad and homemade lemon dressing	198 kcal	2190 Ft	
Kertészné tócsnitáskája /burgonyás tócsnitáskába fordított grillezett és friss zöldségek, házi öntettel/ Gefüllte Brottaschen nach Gärtnerart /Gegrillte Kartoffeltaschen mit frischem Gemüse mit Hausdressing/ Hungarian "tocsni"/fresh and grilled vegetables in a "potato-bag" with home-made sause/	394 kcal	1990 Ft	ⓈⓈⓈ

„Nem eszem meg azt, amit toll borított, vagy négy lábnál kevesebbel rendelkezett. De a halon attól még morfondírozok.”
(Ismeretlen vendég)

Halételek - Hallatlan finomságok

Fisch / Fish

Fish and chips

465 kcal 2790 Ft

/sörtésztában sült afrikai harcsacsíkok, mentás zöldborsópürével, hasáburgonyával és majonézzel/

Fish and Chips

/Afrikanische Welsstreifen im Bierteig, Erbsenpüree mit Minze, Pommes Frites und Mayonnaise/

Fish and chips

/grilled African catfish with mentholated green peas purée, French fries and mayonnaise/

Afrikai harcsaszelet roston, olíván futtatott zöldségkörettel

144 kcal 2690 Ft

Afrikanisches Welsfilet gegrillt mit Gemüsebeilage

Grilled african catfish with mixed vegetables

Klasszikus harcsapaprikás, túrós csuszán tálalva, szalonnapörccel

748 kcal 2790 Ft

Welspaprikasch mit Quarknudeln und Speckwürfeln

Catfish paprikash /pasta with fried dices bacon, sour cream/



Afrikai harcsafilé rántva, párolt rizszel

211 kcal 2590 Ft

Afrikanisches Welsfilet paniert mit Reis

Fried african catfish filet with rice

„Legjobb főzelék a hús, legjobb gyümölcs: a bor,
legjobb bútor: a szép asszony.”
(Móricz Zsigmond)

Szárnyasok - Kétlábbon járó remekművek..

Geflügel / Poultry

Kijevi pulykamell fűszervajjal és sajttal töltve, rizzsel <i>Putenbrust Kiew Art, Reis</i> <i>Turkey breast Kiev style with rice</i>	1326 kcal	2490 Ft	Ⓢ
Cordon Bleu pulykából, sonkával és sajttal töltve, hasábburgonyával <i>Puten Cordon Bleu, Pommes</i> <i>Turkey Cordon Bleu with fried potatoes</i>	1359 kcal	2490 Ft	Ⓢ
Pikáns csirkefalatok rizzsel <i>/gombás-baconös-póréhagymás ragun sültött pikáns csirkecsíkok/</i> <i>Pikante Hühnerbrust mit Reis /Bacon, Porree, Champignons, Soja, Tabasco/</i> <i>Piquant chicken fillets with rice /bacon, leek, mushroom, carrot, soy sauce, tabasco/</i>	948 kcal	2390 Ft	Ⓢ
Csirkemell Öreg Sam módra rizzsel <i>/roston csirkemell hagymás, paradicsomos, fehérboros raguban gombával és baconnel/</i> <i>Hühnebrust Alte Sam Art, Reis</i> <i>/Bacon, Champignons, Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Porree, Weisswein/</i> <i>Chicken breast á la 'Old Sam' with rice</i> <i>/bacon, mushroom, tomato, garlic, leek, white wine/</i>	733 kcal	2690 Ft	Ⓢ Ⓢ
Őrségi pulykatekercs /sonkával, gombával és sajttal töltve/ hasábburgonyával <i>Putenrollbraten nach Őrségi Art /Schinken, Pilze, Käse und Pommes Frites/</i> <i>Rolled turkeybreast of "Őrség" art /filled with ham, mushroom, cheese/ french fries</i>	1399 kcal	2690 Ft	Ⓢ Ⓢ
Mandulás bundába forgatott pulykamell <i>fahéjas aszaltszilva szósszal és párolt rizzsel</i> <i>Putenschnitzel in Mandelkruste mit Zimtzwetschkensosse und Reis</i> <i>Fired turkey breast /fry in almond/ with cinnamon stewed prunes sauce and rice</i>	1050 kcal	2690 Ft	
Csirkemell Tóth-módra /füstölt-sajt-mártással/, burgonyakrokettel <i>Hähnchenbrustfilet Toth Art mit Räucherkäsesosse und Kroketten</i> <i>Chicken breast with smoked cheese sauce and croquette</i>	960 kcal	2690 Ft	Ⓢ
Vasalt csirkemell grillezett őszibarackkal , rizzsel <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gegrillten Pfirsichen und Reis</i> <i>Grilled chicken breast, grilled peach, rice</i>	430 kcal	2390 Ft	
Batyus pulyka /burgonyás tócsniba csomagolt pulyacsíkok zöldségekkel és házi öntettel/ <i>Putenstreifen im Kartoffelteigmantel mit Gemüse und Hausdressing</i> <i>Turkey breast in "Tócsni"bag with vegetables and homemade sauce</i>	710 kcal	2490 Ft	Ⓢ Ⓢ

„Sokan azt tartják igazi mesterszakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, s csak azt ugyancsak magyar embernek, ki azt szereti is.”
(Széchenyi István)

Sertés - Szüzek és Kevésbé azok Schweine / Pork

Klasszikus rántott sertésborda, hasábburgonyával

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites
Breaded pork with French fries

799 kcal 2490 Ft



Fokhagymás sertésstarja rostlapon sütve, fűszeres steakburgonyával

Gegrilltes Schweinekotelett mit pikanter Steakkartoffel
Grilled pork chop with spicy steak potato

750 kcal 2490 Ft



Rostonsült sertéskaraj parasztosan, fűszeres burgonyával

/baconnel és vöröshagymával/
Schweinskarree vom Rost auf Bauer Art, würzige Kartoffeln
/Bacon, Zwiebeln/
Roasted pork chops peasant style, served with spicy potatoes
/bacon, onion/

1126 kcal 2690 Ft



Dozmati aprópecsenye sertés szűzből, hasábburgonyával

/baconnel, kolbásszal, hagymával, zöldpaprikával és gombával készített raguval/
„Dozmati” Jungfernbraten, Pommes Frites
/Bacon, Zwiebeln, Räuchenchurst, Champignons, Paprika/
„Dozmati” fillet mignon of pork roast, fried potatoes
/bacon, onion, smoked sausage, mushroom, peppers/

1124 kcal 2790 Ft



Szűzermék, ahogy a Chef kedveli, burgonyakrokettel

/baconon futtatott hagymás gombás ragu, áfonyával, paradicsommal, vörösborral/
Jungfernmedallions wie der Chef mag mit Kroketten
/Bacon, Purée, Champignons, Preiselbeeren, Tomatenmark, Rotwein/
Fillet mignon of pork medallions to the taste of the Chef, served with croquettes
/bacon, leek, mushroom, cranberry, tomato purée, red wine/

1026 kcal 2790 Ft



Szűzermék roston, tejszínes gombamártással, burgonyakrokettel

Jungfernmedallions mit Champignons, Kartoffelkroketten
Fillet mignon of pork medallions with mushroom, served with potato croquettes

735 kcal 2690 Ft



Töltött sertéskaraj Csálinger módra, rizzsel

/fűszeresre főzött, majd darált füstölt csülökkel, kolbásszal, baconnel és hagymával töltött karaj/
Gefülltes Schweinskarree Csálinger Art, Reis
/gerancherte Schweinsstetze gemahlt, Räucherwurst, Zwiebeln, Bacon/
Pork chops stufed á la Csálinger, rice
/minced, smoked knuckle of ham, smoked sausage, onion, bacon/

1440 kcal 2690 Ft



„Vilma! Tudod, hogy hőzöngök,
mikor nem gőzölög itt egy csülök, mikor ide lecsücsülök!”
(Flinstones Frédi - Romhányi József)

Sertés - Szüzek és Kevésbé azok Schweine / Pork

Töltött sertéskaraj Gazda módra, hasábburgonyával

/baconnel, vöröshagymával, csemegeuborkával, füstölt sajttal mustárral és paradicsompürével töltve/

Gefülltes Schweinskarree Wirten Art, Pommes /Paniert/

/Bacon, Zwiebeln, Essiggurken, geraucherte Käse, Senf, Tomatenmark/

Pork chops stuffed á la 'Host', with fried potatoes /fried/

/bacon, onion, pickled gherkin, smoked cheese, mustard, tomato purée/

1459 kcal 2690 Ft



Pirított sertés csülök Kocsmáros módra, fűszeres burgonyával

/poréahagymával, gombával, füstölt kolbászzal/

Geröstete Schweinsstetze, Gastwirt Art, würzige Kartoffeln

/Porée, Champignons, Räucherwurst/

Sautéed knuckle of ham á la Innkeeper, with spicy potatoes

/leek, mushroom, smoked sausage/

1210 kcal 2790 Ft



Magyaróvári sertéskaraj, rizzsel, hasábburgonyával

/sonkával, poréahagymával, gombával, sajttal csöben sütve/

Schweinskarree Magyarovar Art mit Reis und Pommes

/Schinken, Porée, Champignons, Käse/

Pork chops Magyaróvár style with rice and fried potatoes

/ham, leek, mushroom, cheese/

929 kcal 2690 Ft



Vasi tócsnis sertésbatyu

/burgonyatócsniba tekert roston karajcsíkok, zöldséges kísérőkkal, házi öntettel/

Gegrillte Schweinerückenstreifen in Kartoffelteigtasche mit Gemüse und Hausdressing

Grilled pork chop in "Tócsni" bag with mixed vegetables and homemade sauce

736 kcal 2490 Ft



Római Vesta szűzpecsenye, zöldségekkel, steak burgonyával

/Illatos zöldfűszerekkel baconbe tekert sertésszűz erdei gombamártással/

Römische Vesta Schweinefilet mit grünen Kräutern und Steakkartoffel

/Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzsosse und Gemüse/

Pork tenderloin rolled in bacon with mushroom sauce with vegetables and steak potato

701 kcal 2790 Ft



Bakonyi sertésszűzpecsenye, galuskával

/szalonnával, hagymával, fokhagymával, gombával, tejjel ízesre főzött házi raguval/

Schweinefilet Bakonyer Art /mit Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Pilz, Sauerrahm/ und Galuschkä

Pork tenderloin /bacon, onion, garlic, mushroom, sour cream/ with home-made noodle

368 kcal 2690 Ft



„Azért jöttem Pestre, hogy jó marhahúst egyek,
csak a sok fecsegésben elfelejtettem.”
(Krúdy Gyula)

Marhából – Nem csak Gulyásoknak.. *Rinder / Beef*

Marhagulyás tartalmasan –ahogy illik

Deftige Rindergulaschsuppe
Goulash soup made of beef

340 kcal 1690 Ft
☞

Vörösburos marhapörkölt házi galuskával

Rindergulasch mit Rotwein verfeinert und Galuschkä (ungarische Nudelspezialität)
Beef stew in red wine with home-made noodle

584 kcal 2490 Ft
☞

Hagymás marha bélszínlángos fűszeres steakburgonyával

Zwiebelrostbraten mit Wilden Kartoffeln
Beef tenderloin steak with fried onion, steak potato

880 kcal 3790 Ft
☞

Marhabatyu séi hajcsár módra

/Bélszíncsíkok burgonyatőcsniban, illatos fűszerekkel, zöldségekkel, a ház öntetével/
Rinderfiletstreifen, Kartoffeltaschen mit verschiedenen Gewürzen, Hausdressing
Beef tenderloin in "Tőcsni" with spicy vegetables and homemade sauce

726 kcal 2990 Ft
☞ ☞

„Minden egyes étel és élmény, amit egyedül élünk meg, kevésbé értékes, mint ha azokkal osztjuk meg, akiket szeretünk.”

(Gianni Annoni)

Tálak - Öreg Sam különleges ajánlatai

Eintopfgericht / One dish meals

Kétszemélyes tál:

1823 kcal 6290 Ft

Őrségi pulykamell, Pírtott sertéscsülök, szűzermék erdei gombamártással, zöldkőrettel, fűszeres steakburgonyával, rizzsel



Platte für zwei Personen: Putenschnitzel Őrsegi Art, Gegrillte Schweinehaxe, Schweinefilet mit Waldpilzsosse, Gemüsebeilage, Wilde Kartoffeln und Reis

Double dish: Turkey of "Őrség" art, Baked pork trotters, Pork tenderloin with mushroom sauce, mixed vegetables, spicy setak potato and rice

Négy személyes tál:

3646 kcal 12490 Ft

Őrségi pulykamell, Pírtott sertéscsülök, szűzermék erdei gombamártással, zöldkőrettel, fűszeres steakburgonyával, rizzsel



Platte für vier Personen: Putenschnitzel Őrsegi Art, Gegrillte Schweinehaxe, Schweinefilet mit Waldpilzsosse, Gemüsebeilage, Wilde Kartoffeln und Reis

Dish for four people: Turkey of "Őrség" art, Baked pork trotters, Pork tenderloin with mushroom sauce, mixed vegetables, spicy setak potato and rice

Halas tál kétszemélyre:

1480 kcal 5590 Ft

Afrikai harcsafilé rántva, afrikai harcsaszelet roston, zöldkőrettel, rizzsel, tartármártással

Fischplatte für zwei Personen: Afrikanisches Welsfilet paniert, Afrikanisches Welsfilet gegrillt mit Gemüsebeilage, Reis und Tartarensosse

Double fish-dish: Fried african catfish filet, Grilled african catfish with mixed vegetables, rice and Tartar sauce

Halas tál négy személyre:

2960 kcal 11190 Ft

Afrikai harcsafilé rántva, afrikai harcsaszelet roston, zöldkőrettel, rizzsel, tartármártással

Fischplatte für vier Personen: Afrikanisches Welsfilet paniert, Afrikanisches Welsfilet gegrillt mit Gemüsebeilage, Reis und Tartarensosse

Fish-dish for four people: Fried african catfish filet, Grilled african catfish with mixed vegetables, rice and Tartar sauce

„Nem az a fontos, hogy mi van az asztalon,
hanem hogy kik ülik körül.”
(W.S. Gilbert)

Köretek

Beilagen / Garnishes

Párolt rizs

Reis
Steamed rice

307 kcal 490 Ft

Burgonyakrokkett

Kartoffelnkroketten
Potato Croquettes

245 kcal 690 Ft

Zöldkőret

Grüne Garnierung
Vegetables

141 kcal 690 Ft

Sósburgonya

Salzkartoffeln
Salty boiled potatoes

220 kcal 490 Ft

Hasábburgonya

Pommes frites
Fried potatoes

485 kcal 590 Ft

Petrezselymes burgonya

Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes

230 kcal 590 Ft

Fűszeres burgonya

Würzige Kartoffeln
Spicy potatoes

387 kcal 690 Ft

Saláták

Salate / Salads

Vegyes saláta

Gemischte Salat
Mixed salad

63 kcal 690 Ft

Csemegeuborka

Kleine Essiggurken
Pickled gherkin

20 kcal 590 Ft

Uborkasaláta

Gurkensalat
Cucumber salad

54 kcal 590 Ft

Ecetes alma paprika

Essigpaprika
Pickled paprika

30 kcal 590 Ft

Paradicsomsaláta

Tomatensalat
Tomato Salad

74 kcal 590 Ft

Tartármártás

Tartarensosse
Tartar sauce

677 kcal 490 Ft

Házi friss, kevert saláta

Gemischte Salatplatte
Fresh mixed home-made salad

23 kcal 790 Ft

Fűszeres-fokhagymás tejföl csörikében

Kräuterknoblauchcreme 712 kcal 490 Ft
Sour cream with spice and garlic

Káposztasaláta

Krautsalat
Cabbage salad

79 kcal 590 Ft

„Pisztácia kifogyott!
Van vanília, tutti frutti, karamell, rumos dió, kávé!”
(Bud Spencer)

Desszertek

Desserte / Desserts

Ízes palacsinta <i>Marmeladenpalatschinken</i> Jam pancake	356 kcal	490 Ft
Diós palacsinta <i>Nusspalatschinken</i> Pancakes with Nut	344 kcal	590 Ft
Nutellás palacsinta <i>Palatschinken mit Nutella</i> Crêpe with Nutella	366 kcal	590 Ft
Kakaós palacsinta <i>Palatschinken mit Kakao</i> Crêpe with Cacao powder	350 kcal	590 Ft
Túrós palacsinta <i>Palatschinken mit Quarkfüllung</i> Crêpe with cottage cheese	383 kcal	690 Ft
Gundel palacsinta <i>Gundel Palatschinken</i> Pancake Gundel style /walnut cream and chocolate sauce/	829 kcal	990 Ft
Gesztenyepüré habbal <i>Kastanienpüree mit Schlagsahne</i> Chestnut purée with whipped cream	246 kcal	890 Ft
Brownie vaníliafagylalttal <i>Brownie mit Vanille Eis</i> Brownie with vanilla ice cream	655 kcal	890 Ft
Somlói galuska <i>Somlauer Nockern</i> Somloi trifle	286 kcal	990 Ft

„Igyunk! Sose halunk meg, -legalábbis nagyon ritkán.”

(Kabos Gyula)

Itallap

Sörök

Csapolt sör

Gösser spezial 5,3% minőségi világos

körső 0,5 l 770 Ft

pohár 0,3 l 470 Ft

pikoló 0,2 l 310 Ft

Mortsubit meggy sör 0,25 l 540 Ft

0,4 l 870 Ft

Palackozott sörök

Soproni 4,5% 0,5 l 590 Ft

Krusovice svetle 4,2% 0,5 l 730 Ft

Krusovice cerne 3,8% 0,5 l 730 Ft

Heineken 5% 0,33 l 540 Ft

Edelweiss 5,3% (búzasör, szüretlen) 0,5 l 930 Ft

Csiki sör 6% 0,5 l 730 Ft

Heineken alkoholmentes 0,33 l 540 Ft

Gösser Natur Zitron alkoholmentes 0,33 l 540 Ft

Palackozott üdítők

Pepsi Cola 0,25 l 470 Ft

Pepsi Max 0,25 l 470 Ft

7up 0,25 l 470 Ft

Schweppes Narancs 0,25 l 470 Ft

Schweppes Tonic 0,25 l 470 Ft

Canada Dry 0,25 l 470 Ft

Lipton Ice Citrom 0,25 l 470 Ft

Lipton Ice Barack 0,25 l 470 Ft

Almdudler 0,25 l 470 Ft

Limonádék

Klasszikus limonádé 180 Ft/dl

Ízesített limonádé 180 Ft/dl

eper, málna, citrusmix, maracuja, bodza, gránátalma

Gyümölcslevek - Nektárok

Tropicana őszilé 0,25 l 470 Ft

Tropicana ananász 0,25 l 470 Ft

Toma alma nektár 100% 0,1 l 170 Ft

Toma narancs nektár 100% 0,1 l 170 Ft

Frissen facsart narancslé 0,1 l 280 Ft

Ásványvíz

Theodora csendes 0,33 l 430 Ft

Theodora dús 0,33 l 430 Ft

Doppingok

Espresso kávé 430 Ft

Espresso kávé, koffeinmentes 650 Ft

Melange 590 Ft

Cappuccino, tejszínhabbal 590 Ft

Cappuccino, koffeinmentes 720 Ft

Forró csoki (több ízben) 760 Ft

Szálas tea (több ízben) 590 Ft

Red Bull energiatital 0,25 l 790 Ft

Egyebek

Adag tej 0,05 l 60 Ft

Adag kávétejszín 10 gr 30 Ft

Méz 6 gr 80 Ft

Citromlé 2 cl 80 Ft

Szódavíz 0,1 l 50 Ft

Pezsgők

Törley Charmant (édes) 0,75 l 3190 Ft

Törley Talisman (félszáraz) 0,75 l 3190 Ft

Törley (alkoholmentes) 0,75 l 3190 Ft

„A kenetlen szekér is csikorog,
de a locsolatlan gégen meg nem jön ki a bölcs ige.”
(Móricz Zsigmond)

Itallap

Égetett szeszes italok

Pálinkák	0,02 l	0,04 l
Zsindelyes kajszibarack pálinka	530 Ft	1060 Ft
vilmoskörte pálinka	530 Ft	1060 Ft
fürtös meggy	530 Ft	1060 Ft
fahéjas mézes alma	530 Ft	1060 Ft
fahordóban érlelt besztercei szilva	530 Ft	1060 Ft

Bolyhos ágyas szilva pálinka	530 Ft	1060 Ft
------------------------------	--------	---------

Gyulai kajszibarack pálinka	750 Ft	1500 Ft
birs pálinka	750 Ft	1500 Ft
cigánymeggy pálinka	750 Ft	1500 Ft
vadcseresznye pálinka	750 Ft	1500 Ft
szilva pálinka	750 Ft	1500 Ft
faeper pálinka	750 Ft	1500 Ft

Szeszes italok

Aperol	310 Ft	620 Ft
Campari	470 Ft	940 Ft
Triple Sec	470 Ft	940 Ft
Unicum	470 Ft	940 Ft
Unicum szilva	470 Ft	940 Ft
Jägermeister	470 Ft	940 Ft
Eristoff Red	470 Ft	940 Ft
Finlandia	470 Ft	940 Ft
Curacao blue	470 Ft	940 Ft
Gordon's Gin	470 Ft	940 Ft
Tequila Silver	470 Ft	940 Ft
Metaxa 5*	470 Ft	940 Ft
Bailey's	470 Ft	940 Ft
Bacardi	470 Ft	940 Ft
Ballantine's	470 Ft	940 Ft
Jim Beam	470 Ft	940 Ft
Jameson	530 Ft	1060 Ft
Jack Daniel's	530 Ft	1060 Ft
Csempész tiltott csikó sörpárlat	660 Ft	1320 Ft

Martini	0,08 l	930 Ft
---------	--------	--------

Folyóborok

Badacsonyi Olaszrizling (Káptalanóti)	száraz	0,1 l	260 Ft
Badacsonyi Muskotály (Káptalanóti)	félédes	0,1 l	260 Ft
Soproni Kékfrankos (Pukfus Pince)	száraz	0,1 l	260 Ft
Soproni Zweigelt (Pukfus Pince)	félédes	0,1 l	260 Ft
Hauer Rose (Sopron)	száraz	0,1 l	260 Ft

Fröccs	kisfröccs	0,2 l	310 Ft
	nagyfröccs	0,3 l	570 Ft
	hosszúlépés	0,3 l	360 Ft

Borfilter	1db	90 Ft
-----------	-----	-------

Palackozott borok

Fehérborok:

Tokaji Sárgamuskotály	édes	0,5 l	2990 Ft
Béres Tokaji Cuvée	édes	0,5 l	2990 Ft
Budai Nyakas Chardonnay	száraz	0,75 l	3290 Ft
Gere Irsai Olivér	száraz	0,75 l	3290 Ft
Kreinbacher Juhfark	száraz	0,75 l	3990 Ft

Vörösborok:

Villányi Portugieser (Bock Pince)	száraz	0,75 l	3990 Ft
Dúzsai Kékfrankos	száraz	0,75 l	4290 Ft
Trummerer Tréflí Cuvée	félédes	0,75 l	4990 Ft

Rose:

Günzer Rose Cuvée	száraz	0,75 l	3390 Ft
-------------------	--------	--------	---------

Koktélok

Tequila sunrise	Tequila silver, narancslé, grenadine	1	590 Ft
Aperol spritz	Aperol, olaszrizling, narancs	1	590 Ft
Pina colada	Bacardi, ananászlé, kókuszszirup, tejszín	1	590 Ft
Blue hawaiian	Bacardi, blue curacao, ananászlé, kókuszszirup	1	590 Ft
Summer fresh	Vodka, maracuja, grenadine, almálé	1	590 Ft

Alkoholmentes koktélok

Virgin pina colada	Ananászlé, kókuszszirup, tejszín	990 Ft
Vénarancs	Narancslé, grenadine, citromlé	990 Ft

ÖREG SAM ÉTTEREM

