

Kategória II. osztály – Category II. Class

Előételek - Vorspeisen - Appetizers

Antipasti - Закуски

Magyaros kolbász Ungarische wurst, Hungarian sausage, Salsiccia ungherese, Венгерская колбаса	1.500.-
Pick Téliszalámi Hungarian Pick Salami, Ungarische Pick Salami, Salame Pick Ungherese, Венгерская салями	2.200.-
Tatárbeefsteak Beefsteak Tartar, Beefsteak Tartar, Bistecca alla tartara, Бифштекс по-татарски	3.400.-
Hortobágyi palacsinta Palatschinken auf "Hortobágy" Art, Pancakes "Hortobágy" Style, Crépe alla "Hortobágy" , Блинчики по-хортобадьски	1.800.-
Csirkehússal töltött palacsinta rántva, tartármártással Gebratene Pfannkuchen gefüllt mit Hühnerfleisch , Fried pancakes stuffed with chicken meat Frittelle fritte ripiene di pollo, Жареные блины с начинкой из курицы	1.800.-
Libamáj rizottó Gänseleberisotto, Goose Liver Risotto, Risotto alfeгато d'oca, Ризотто из гусиной печени	2.600.-
Velő rántva, rizzsel, tartárral Gebackene Mark mit Reis, Fried Marrow with Rice, Midollo impanato e fritto ,con riso, Панированные мозги с рисом и соусом тартар	2.200.-

Regős Péter és Györgyi
Tulajdonos-vendéglős
Owner

Regős Krisztina,
Üzletvezető
Manager

Nagy József
Konyhafőnök
Chef

wifi name : regosvendeglo, pass . szofia33

Vegetáriánus ételek - Vegetarisches Essen - Vegetarian food
Cibo vegetariano - Вегетарианская еда

Gombaleves	800.-
Champignonsuppe, Mushroom Soup, Zuppa di funghi, Грибной суп	
Francia hagymaleves	800.-
Französische Zwiebelsuppe, French Onion Soup, Zuppa alla francese, Луковый суп по-французски,	
Zelleres sajt krémleves	800.-
Käsecremesuppe mit Sellerie, Creamy Cheese Soup with Celery, Crema di formaggio al sedano, Сырный крем-суп с сельдереем	
Bableves csipetkével	800.-
Bohnsuppe mit Nockerln, Bean soup with dumplings Zuppa di fagioli con gnocchi, Фасолевый суп с клецками	
<hr/>	
Zöldséggel töltött palacsinta,sajtmártással	1.800.-
Pfannkuchen mit Gemüse und Käsesauce, Pancakes with vegetables and cheese sauce, Frittelle con verdure e salsa al formaggio, Блины с овощами и сырным соусом	
Rántott camambert , rizzsel	1.700.-
Gebackener Camembert mit Reis, Fried Camembert with Rice, Camembert impanato e fritto con riso, Панированный камамбер с рисом,	
Dióval töltött camembert rántva, körettel	2.000.-
Gebratener Camembert gefüllt mit Nüssen und Beilage, Coated Camembert Stuffed with Nut, with garnish, Camembert fritto farcito con noci e guarnire, Жареный камамбер, фаршированный орехами и гарниром,	
Grillezett sajt, friss salátával	2.600.-
Gegrillter Käse mit frischer Salat, Grilled cheese,with fresh salad Formaggio alla griglia con insalata fresca, Жареный сыр, со свежим салатом	
Rántott cukkini, körettel	1.800.-
Gebratene Zucchini mit Beilage, Fried zucchini with garnish, Zucchine fritte con contorno, Жареные кабачки с гарниром	
Rántott gombafejek rizzsel	1.800.-
Gebackene Champignons mit Reis, Fried Mushrooms with Rice Funghi impanati e fritti, riso , Панированные шляпки грибов с рисом	
Gomba paprikás galuskával	2.000.-
Mushroom Paprikash with Noodles, Pilz paprikasch mit Nockerln, Gnocchi con paprika ai funghi, Грибной паприкаш с галушками	
Tojásos nokedli	1.200.-
Knödel mit Eiern, Dumplings with eggs, Gnocchi con uova, Галушки с яйцом	
Grillezett vegyes zöldség	1.500.-
Gegrilltes gemischtes Gemüse, Grilled mixed vegetables, Verdure miste grigliate, Овощная смесь на гриле	
Görög saláta	1.300.-
Griechischer salat, Greek salad, Insalata greca, Салат по-гречески	

Levesek - Suppen – Soups - - Zuppe - Супы

Húsleves gazdagon Fleisch suppe reich, Meat, Soup Rich, Brodo con carne, Мясной наваристый суп,	800.-
Húsleves májgombóccal Fleisch suppe mit Leberknödeln, Meat Soup with Liver Dumplings, Brodo con gnocchi al fegato, Мясной суп с фрикадельками из печени	800.-
Sajtkrémleves garnélarákkal Käsecremesuppe mit Garnelen, Creamy Cheese Soup with Shrimps, Zuppa di crema di formaggio con gamberetti, Сырный кремовый суп с креветками,	1.200.-
Tárkonyos vadragu leves, / 1/2 adag-portion 800.- / Spiel Ragout-Suppe mit Estragon, Game Ragout Soup with Tarragon, Zuppa di carne selvaggina al dragoncello, Суп-рагу с эстрагоном	1.200.-
Babgulyás, / 1/2 adag-portion 800.- / Bohnengulasch suppe, Bean Goulash Soup, Zuppa di fagioli gulasch, Гуляш с фасолью	1.200.-
Jókai bableves / 1/2 adag-portion 800.- / Bohnensuppe nach "Jókai" Art, Bean Soup "Jókai" Style Zuppa di fagioli alla "Jókai", Фасолевый суп Йокаи	1.200.-
Gulyásleves / 1/2 adag-portion 800.- / Ungarische "Gulasch" Suppe, Hungarian "Goulash" Soup, Zuppa di gulasch, Суп-гуляш	1.200.-
Halászlé / 1/2 adag-portion 900.- / Fischsuppe, Fish soup, Zuppa di pesce all'ungherese, Уха	1.700.-

Halak-Fische-Fish – Pesci – Рыба

Rántott ponty hasáburgonyával Gebackenes Karpfenfilet mit Pommes Frites, Fried Carp Filet with French Fried Potatoes, Carpa impanata e frita, patate fritte, Панированный карп с картофелем фри	2.800.-
Harcsa paprikás, kapros galuskával Welsprikasch mit Dillnockerln, Catfish Paprikash with Dill seasoned Noodles Pesce gatto al sugo di paprika con gnocchetti all'aneto, Паприкаш из сома с укропными галушками	3.400.-
Garnélarák, tejszínes gombamártásban, körettel Garnelenkrabben in cremiger Pilzsauce mit Garnitur Shrimp crab in creamy mushroom sauce with garnish Granchio di gamberi in salsa cremosa di funghi con contorno Креветки-крабы в сливочно-грибном соусе с гарниром	3.400.-
Fogas szelet rántva körettel Gebackenes Zanderfilet mit Beilagen, Fried Pike Perch Slice with Garnish, Fette di dentice impanate e fritte, con contorno Панированный судак с гарниром,	3.600.-
Mandulában bundázott fogas szelet, körettel Mandel gebraten Zanderfilets mit Beilage, Fried Pike Perch with Almond , with garnish, Fette di dentice alla mandorla, con contorno Судак жареный с миндалем, с гарниром,	3.600.-
Fogas szelet roston, körettel Gegrillt Zanderfilet mit Beilagen, Grilled Pike Perch Slice with Garnish, Fette di dentice alla griglia, con contorno, Судак жареный гриль с гарниром	3.600.-
Fogas szelet bakonyi módra galuskával Zanderfilet nach "Bakonyi" Art mit Nockerln Fillets of Pike Perch "Bakonyi" Style with Dumplings, Dentice alla "Bakonyi", con gnocchetti, Судак по-Баконьски с галушками	3.600.-

Szárnyasok – Geflügel – Poultry – Pollame - Блюда из птицы

Csirkepaprikás vagy pörkölt, galuskával Hühnerpaprikasch oder pörkölt,mit Nockerln, Paprika Chicken or Stew,With Dumplings Pollo all'atingolo di paprika o stufato, con gnochetti, Куриный паприкаш или перкельт (тушеное мясо) с галушками	2.800.-
Rántott csirkecomb körettel Gebackene Hühnerkeule mit Beilagen, Fried Chiken Leg with Garnish, Coscia di pollo impanata e fritta, Панированный куриный окорок с гарниром,	2.800.-
Libamáj rántva vagy roston, körettel Gebackene Gänseleber oder gegrillt, mit Beilagen Fried or grilled Goose Liver With Garnish, Fegato d'oca impanato e fritto o alla griglia , guarnire Гусиная печень в панировке или на гриле , с гарниром	4.800.-
Magyaros libamáj körettel Gänseleber auf "Ungarische" Art mit Beilagen, Goose Liver "Hungarian" Style with Garnish, Fegato d'oca all'ungherese , guarnire Гусиная печень по-венгерски с гарниром	4.800.-
Pulykamell vagy csirkemellfilé roston, párolt zöldséggel Truthahnbrust oder Hühnerbrust vom Rost, mit Grüner Garnierung, Grilled Turkey Breast or Chiken Fillet with Steamed Vegetables, Filetto di tacchino o pollo alla griglia con verdure Филе индейки или куриной грудки, запеченное с овощами на пару	3.400.-
Pulykamell filé tejszínes gombamártással, körettel Truthahnbrustfliet mit Pilzrahmsauce und Beilagen, Turkey Breast Fillet with Mushroom Cream Sauce and Garnish, Filetto di petto di tacchino alla griglia con la salsa di panna e funghi Филе грудки индейки с грибным соусом со сметаной, с гарниром	3.400.-
Almával, camamberttel töltött pulykamell körettel Putenbrust gefüllt mit Apfel und Camembert, mit Garnierung, Turkey breast stuffed with apple and camembert,with Garnish, Petto di tacchino farcito con mela e camembert con contorno, Грудка индейки, фаршированная яблоками и сыром камамбер, с гарниром	3.400.-

Cordon Bleu körettel Cordon Blue Beilagen, Cordon Blue with Garnish, Cordon bleu, , guarnire Кордон Блю с гарниром	3.400.-
Pulykamell „görög” módra, körettel /feta ,bacon, lila hagyma/ Turkey Breast Greek Art with Special Garnish (Feta Cheese,Bacon) Putenbrust im "griechischen" Art mit Beilage / Feta, Speck, lila Zwiebeln / Petto di tacchino in stile "greco" con contorno / feta, pancetta, cipolla viola / Грудка индейки по-гречески с гарниром / фета, беконом, фиолетовым луком /	3.400.-
Fokhagymás pulykamell, baconnal, körettel Putenbrust mit Knoblauch, Speck, Beilage Garlic Seasoned Turkey Breast with Bacon, optional garnish included Petto di tacchino con aglio, pancetta, contorno Грудка индейки с чесноком, беконом, гарниром	3.400.-
Mandulában bundázott pulykamell, zöldség körettel Putenbrust in Mandeln, mit Gemüse Almond Coated Turkey Breast with Vegetable garnish Petto di tacchino alle mandorle, con verdure Грудка индейки в миндале, с овощами	3.400.-
Sonkával, juhtúróval töltött pulykamell rántva, körettel Putenbrust gefüllt mit Schinken und Hüttenkäse, gebraten mit Beilage Turkey breast stuffed with ham and cottage cheese, fried with garnish, Petto di tacchino farcito con prosciutto e ricotta, fritto con contorno Панированная грудка индейки, фаршированная ветчиной и овечьим творогом, с гарниром	3.400.-
Fokhagymás libacomb, pir. burgonyával, pár. káposztával Gänsekeule mit Knoblauch, Kartoffeln und Kohl Garlic Seasoned Goose Leg with Roasted Potato and Stewed Cabbage Coscia d'oca all'aglio, patate e cavoli, Чесночный гусиный окорок с картофелем и тушёной капустой	4.000.-
Csirkemell filé pankó morzsában, körettel Hähnchenbrustfilet in Pankobrösel mit Beilage Chicken breast fillet in Panko crumbs with garnish Filetto di petto di pollo in briciole di Panko con contorno Филе куриной грудки в панировке панко с гарниром	3.400.-
Borzas csirkemell csíkok körettel "Fuzzy" Hähnchenbruststreifen mit Beilage „Fuzzy” Chicken Breast-stripes, optional garnish included Strisce di pollo "Fuzzy" con contorno, «Нечеткие» полоски куриной грудки с гарниром	3.400.-

Készételek - Fertige Speisen - Ready Dishes
Piatti pronti -Готовые блюда

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával Rindsgulasch mit Rotwein und Eiergersteln Beef Stew with Red Wine and Egg Barley Spezzatino di manzo al vino rosso, Тушеная говядина (гуляш) с красным вином и макаронами (тархоня)	2.800.-
Bugaci töltött rostélyos tojásos galuskával Rostbraten auf „Bugac“ Art mit Nockerln Roast Beef „Bugac“ Style with Dumplings, Braciola ripiena alla Bugaci, Фаршированное мясо по-Бугацски с яичными галушками	3.400.-
Borjúpaprikás galuskával Kalbspaprikasch mit Nockerln Paprika Veal Stew with Dumplings, Spezzatino di vitello con gnocchetti, Паприкаш из телятины с галушкам	3.000.-
Szarvaspörkölt burgonyakrokettel Hirschgulasch mit Kartoffelkroketten, Deer Stew with Potato Croquettes, Spezzatino di cervo con crocchette di patate, Тушеная оленина с картофельными крокетами,	3.000.-
Szarvascomb vadasan burgonyakrokettel Hirschkeulenfilet mit Kartoffelkroketten und Wildsauce, Haunch of Deer in Wild Cream Sauce with Potato Croquettes, Coscia di cervo alla cacciatora con crocchette di patate, Окорок оленя с картофельными крокетами,	3.600.-
Mandulás szarvas filé burgonya krokett Mandelhirschfilet mit Kartoffelkrokette Almond Scattered Roe-Deer Fillet with Potato Croquet Filetto di cervo alla mandorla con crocchette di patate, Филе миндального оленя с картофельными крокетами	3.600.-
Pacalpörkölt körettel Kuttelfleck Pörkölt mit gekochte Kartoffeln Stewed Tripe with cooked potatoes, Spezzatino di trippa di patate, Гуляш из говяжьего рубца с гарниром	2.400.-

Velős pacal, főtt burgonyával Kuttelfleck Pörkölt mit Mark und gekochte Kartoffeln Stewed Tripe with Marrow and cooked potatoes, Spezzatino di trippa con il midollo e patate, Гуляш из говяжьего с костным мозгом, рубца с гарниром	2.800.-
Csabai töltött karaj pirított burgonyával, párolt káposztával Gefüllte Koteletten nach "Csaba" Art mit Röstkartoffeln und gedünstetem Kraut Stuffed Pork Chop "Csaba" Style with Sauté Potatoes and Steamed Cabbage, Braciola di maiale ripiena con patate arrosto e cavolo stufato, Фаршированная свиная отбивная с жареным картофелем и тушеной капустой	2.800.-
Kolozsvári töltött káposzta Gefüllter Kohl „kolozsvár „ Art Stuffed Cabbage „Kolozsvar“ Style, Cavoli ripieni alla "Kolozsvar" Капуста фаршированная "Клуж"	3.000.-
Székelykáposzta Kraut auf "Székely" Art Cabbage "Székely" Style, Crauti ripieni alla carne Кислая капуста со свиной	2.400.-
Szalontüdő zsemlegombóccal "Salon" Schweinelungen mit Brötchen Pork-lung Saloon Style, Daugh (Roll Dumlid) Polmoni di maiale da salone, gnocchi di panino Свиные легкие по-салонски, булочки с пельменями.	2.400.-
Sólet füstölthússal, kolbásszal, keménytojással Flageolett mit geräuchertem Fleisch, Wurst, hartgekochten Eiern Scholet with smoked meat, sausage, eggs Scholet, con carne affumicata, salsiccia, uova sode Холент, с копченостями, колбасой, яйцом	2.600.-
Bajor sonkás galuska Bayerische Knödel mit Schinken Bavarian dumplings with ham Gnocchi bavaresi al prosciutto Баварские пельмени с ветчиной	2.200.-

Frissensültek – Pfannengerichte - Dishes from the Pan -
Carne fritta - Свежеприготовленные блюда

Szűzermék pankó morzsában, körettel Jungfernbraten in Pankobrösel mit Beilagen Pork Fillet Mignons in pankó crumbs with garnish Medaglioni di maiale in briciole di pankó con contorno Свиная вырезка в панко крошке с гарниром	3.400.-
Sertésjava, „Magyaróvári” módra körettel Schweinsfilet auf "Magyaróvár" Art mit Beilagen Fillet of Pork "Magyaróvár" Style with Garnish Braciola di maiale alla "Magyaróvári", contorni Свинина а ля Мадьярवार с гарниром	3.400.-
Bakonyi sertésszelet galuskával Schweineschnitzel nach "Bakony" Art mit Nockerln, Pork Fillet "Bakony" Style with Dumplings, Costole di maiale alla Bakonyi con gnocchetti, Свинина по-Баконьски с галушками,	3.400.-
Magyaros szűzermék Jungfernbraten nach Ungarischer Art Pork Fillet Mignon Medallions Hungarian Style, Medaglioni di maiale all'ungherese, Свиная вырезка по-венгерски	3.400.-
Brassói aprópecsenye Schweinefrikasse "Brassó" Art Pork Stripes "Brassó" Style, Spezzatini alla Brasov, Жареное мясо по-Брашоски	2.500.-
Sertésflekken körettel Schweineflecken mit Garnierung Barbecued Pork with Garnish Grigliata di maiale all'aglio Эскалоп из свинины с гарниром	3.000.-
Sertéscsülök „Pékné” módra Schweinestelze auf " Pékné" Art, Knuckle of Pork "Pékné" Style, Stinco di Maiale alla "Pékné", Свиная голяшка а-ля жена пекаря,	3.000.-
Velővel töltött sertés szelet rántva, körettel	3.400.-

Schweinekotelett gefüllt mit Mark , garniert mit Beilage
Coated Porkchop Filled with Marrow, optional garnish included,
Braciola di maiale ripiena di pane con contorno,
Панированная свиная отбивная, фаршированная мозгами, с гарниром

Göngyölt sertés „ Regős” módra, körettel /füst.sajt,füst.sonka,hagyma/ 3.400.-
Gerolltes Schweinefleisch im "Regős" Art, / geräuchertem Käse, Schinken, Zwiebeln /
Rolled Porkchop à la Regős (smoked cheese, smoked ham, onion),
Rolled pork in modalità "Regős" / formaggio affumicato, prosciutto, cipolla /,
Рулет из свинины в режиме "Regős" с гарниром / копченым сыром, ветчиной, луком /

Borzas sertés szelet, vegyes salátával 3.400.-
"Fuzzy" Schweinekotelett mit gemischtem Salat
„Fuzzy” porkchop with Mixed Salad
Braciola di maiale "fuzzy" con insalata mista,
"Нечеткая" свиная отбивная с салатом

Hagymás rostélyos körettel 3.800.-
Zwiebelrostbraten mit Beilagen
Roast Beef with Fried Onions and Garnish,
Стейк а ля Строганофф с гарниром,
Антрекот из говядины с жареными колечками лука с гарниром,

Hátszín szelet borsmártással, burgonya krokettel 3.800.-
Lendenbraten mit Pfeffersauce und Kartoffelkroketten
Rump-steak in Pepper Dipping and Potato Croquet,
Controfiletto di manzo con salsa al pepe
Румстейк с перечным соусом и картофельными крокетами,

Hátszín szelet sörmártással,krokettel 3.800.-
Lendenbraten mit Biersauce und Kroketten
Rump-steak in Beer Dipping and Potato Croquet,
Controfiletto con salsa di birra e crocchette,
Румстейк с пивным соусом и крокетами

Bélszíncsíkok "Stroganoff" módra körettel 4.200.-
Lendenfrikassee nach "Stroganoff" Art mit Beilagen
Sirloin Stripes "Stroganoff" Style with Garnish
Strisce controfiletto alla "Stroganoff",
Стейк а ля Строганофф с гарниром

Bélszín "Budapest" módra körettel 5.000.-
Beefsteak auf "Budapest" Art mit Beilagen
Beafsteak "Budapest" Style with Garnish,
Bistecca alla "Budapest"
Стейк а ля Будапешт с гарниром

Bélszín "Rossini" módra körettel 5.000.-

Beefsteak "Rossini" Art mit Beilagen,
Beefsteak "Rossini" Style with Garnish,
Bistecca alla "Rossini" ,
Стейк а ля Россини с гарниром

2 személyes " Regős" tál/csirkepaprikás,magyaros sertésszűz,marhapörkölt/ 6.500.-
"Regős" Platte für zwei Personen,/Paprikahuhn,ungarisches Jungfernbraten, Rindsgulasch/
"Regős"Plate for Two Persons,/Paprika chicken, Hungarian pork Medallions,Beef goulash /
Piatto alla "Regős" per 2 persone,/Pollo alla paprika,maiale arrosto ungherese,gulasch di manzo/
Блюдо«Регош»на двоих/куриный паприкаш,свиная вырезка по-венгерски,говяжий гуляш/

Köreték – Beilagen - Garnishes - Contorni - – Гарниры

Párolt zöldségköret	800.-
Gedünstete Gemüse garnierung, Steamed Vegetables, Verdure in umido, тушеные овощи	
Párolt rizs	500.-
Gedünsteter Reis, Stamed Rice, Riso al vapore, , Рис пропаренный,	
Rizi-Bizi	600.-
Risipisi, Rice with Green Peas, Riso con piselli, Рис с зеленым горошком	
Petrezselymes főtt burgonya	500.-
Petersilienkartoffeln, Boiled Potatoes with Parsley, Patate bollite con prezzemolo, Картофель отварной с петрушкой,	
Hasábburgonya	500.-
Pommes Frites, French Fries, Patate fritte, картофель фри	
Steak burgonya	600.-
Steakkartoffeln, Steak potatoes, Patate bistecca, Стейк картофель,	
Burgonyakroket	600.-
Kartoffelkroette, Potato Croquette Crocchette di patate, картофельные крокеты	
Fűszeres hagymás tört burgonya	600.-
Würzige zerdrückte Kartoffeln mit Zwiebeln Spicy crushed potatoes with onions Patate schiacciate piccanti con cipolle Пикантный толченый картофель с луком	
Galuska	500.-
Nockerln, Dumplings, Гноcco, Клецка	
Tarhonya	500.-
Eiergesteln, Egg Barley, Uovo d'orzo, Яичный ячмень (тархоня)	

Saláták - Salate Salads

Uborka saláta Gurkensalat Cucumber Salad, Insalata di cetrioli, Огуречный салат	700.-
Paradicsom saláta Tomatensalat Tomato Salad, Insalata di pomodoro, Салат из помидоров	750.-
Fejes saláta Kopfsalat , Lettuce Salad, Insalata di lattuga, Салат из латука,	700.-
Vegyes saláta Gemischter Salat, Mixed Salad, Insalata mista, Смешанный салат,	800.-
Ecetes paprika Essigpaprika Pickled Paprika, Paprika in salamoia, Маринованная паприка,	700.-
Kovászos uborka Essiggurken, Pickled Cucumbers, Cetrioli sottaceto, Маринованные огурцы,	700.-
Káposzta saláta Krautsalat, Cabbage Salad, Insalata di cavolo, Салат из капусты,	700.-

Túrós palacsinta Palatschinken mit Quark, Pancake Stuffed with Cottage Cheese, Pancake farcito con ricotta, Блин с начинкой из творога,	800.-
Ízes, diós palacsinta Palatschinken mit Marmelade und Walnüssen, Pancake with Jam and Walnuts, Pancake con marmellata e noci, Блин с джемом и грецкими орехами,	800.-
Túrógombóc Hüttenkäseknödel Cottage cheese dumplings Gnocchi di ricotta Вареники с творогом	1.000.-
Gundel palacsinta Pfannkuchen nach "Gundel" Art, Pancakes " Gundel" Style, Crêpe alla Gundel, Блинчики а ля Гундел,	1.200.-
Somlói galuska "Somlóer" Nudeln, Gnocchi "Somló" Style, Pan di Spagna al cioccolato con la panna montata e noce, Галушка по-Шомлоски,	1.000.-
Rétes, meggyes vagy túrós barackkal Strudel, mit Sauerkirsche oder Quark mit Pfirsich, Strudel with sour cherry or cottage cheese with peach, Strudel con amarena o ricotta con pesca, Штрудель с вишней или творогом с персиком,	800.-
Fagylalt kehely Eisbecher, Ice-cream Cup, Coppa gelato, Чашка мороженого,	800.-
Gesztenyüre Kastanienpüree, Chestnut puree, Purea di castagne, пюре из каштанов,	800.-

Röviditalok - Spirits

Vermuthok :

Martini (száraz, édes)	<u>1dl</u>	1.000.-
Campari	<u>5 cl</u>	1.000.-

Konyakok-Brandyk :

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
Metexa *** Konyak	600.-	1.000.-
Napoleon Brandy	480.-	800.-

Whiskyk :

Jack Daniels	780.-	1300.-
Jim Beam	600.-	1000.-
Johnnie Walker	600.-	1000.-

Pálinkák,Párlatok :

Zsindelyes pálinkák	780.-	1300.-
Kohser Szilva pálinka	780.-	1300.-
Royal Vodka	480.-	800.-
Finlandia Vodka	480.-	800.-
Smirnoff Vodka	480.-	800.-
Casino Rum	480.-	800.-
Bacardi Light Dry	600.-	1.000.-
Gordon's Gin	600.-	1.000.-
Sierra Tequila Silver	780.-	1.300.-
Ouzo	420.-	700.-
St. Hubertus	420.-	700.-
Triple sec	420.-	700.-

Likőrök :

Bon-bon meggy	420.-	700.-
Becherovka	480.-	800.-
Bailey's	600.-	1000.-

Gyomorkeserűk :

Unicum	600.-	1.000.-
Jägermeister	600.-	1.000.-

BOROK – WINES

Palackozott Fehérborok, Bottled White Wines

	<u>0,1 lit.</u>	<u>0,75 lit</u>
Egri Olasz Rizling / száraz, dry /	300.-	2200.-
Etyeki Sauvignon Blanc / száraz, dry /	300.-	2200.-
Szekszárdi Chardonnay / száraz, dry /	370.-	2800.-
Badacsonyi Szürkebarát, / száraz, dry /	500.-	3800.-
Nagy-Somlói Juhfark / száraz, dry /	470.-	3500.-
Balaton Boglári Muskotály / édes,sweet /	300.-	2200.-
Debrői Hárslevelű / félédes,semisweet /	300.-	2200.-

Palackozott Vörösborok, Bottled Red Wines

Villányi Portugieser,Gere Tamás / száraz, dry /	470.-	3500.-
Villányi Cabernet, Gere Tamás / száraz, dry /	570.-	4200.-
Villányi Cuvee / száraz, dry /	400.-	3000.-
Egri Cabernet / száraz, dry /	300.-	2200.-
Egri Bikavér, / száraz, dry /	400.-	3000.-
Villányi Pinot Noir / száraz, dry /	470.-	3500.-
Egri Merlot / félédes,semisweet /	300.-	2200.-
Balaton Boglári Zweigelt / félédes,semisweet /	300.-	2200.-

Palackozott Roséborok, Bottled Rose Wines

Bock Villányi Rosé / száraz, dry /	500.-	3800.-
Egri Rosé / félszáraz, semidry /	300.-	2200.-
Balaton Boglári Kékfrankos Rosé / félédes,semisweet /	300.-	2200.-

Tokaji Borok, Tokaj Wine

Tokaji Furmint, / száraz, dry /	350.-	2600.-
	<u>0.1 lit.</u>	<u>0.5 lit.</u>
Tokaji Szamorodni / száraz, dry /	700.-	3500.-
Tokaji Szamorodni / édes,sweet /	700.-	3500.-
Tokaji Aszú	1200.-	6000.-

PEZSGŐK - CHAMPAGNE

	<u>0,2 lit.</u>	<u>0,75 lit.</u>
Törley Charmant Doux / édes, sweet /	1000.-	2.500.-
Törley Demi sec / félszáraz , semidry /		3.000.-
Hungaria Extra Dry	1100.-	3.500.-

ÜVEGES SÖRÖK, BOTTLED BEERS

	<u>0,5 lit.</u>
Edelweiss búzasör / wheat beer /	900.-
Soproni Ipa szűretlen sör / unfiltered beer /	800.-
Heineken	800.-
Soproni Demon / dark beer /	800.-

CSAPOLT SÖR , DRAFT BEER

	<u>0,3 lit.</u>	<u>0.5 lit.</u>
Soproni világos / lager beer /	420.-	700.-

ALKOHOLMENTES SÖRÖK - NON – ALCOHOLIC BEERS

Gösser citrone	600.-	
Soproni szűz		800.-

KEVERT ITALOK, MIXED DRINKS

<u>KOKTÉLOK</u>	<u>7 cl.</u>
Margarita / tequila, triple sec, citromlé /	1200.-
Whita Lady /gin,triple sec, citromlé /	1200.-
Martini /száraz-édes, gin, /	1200.-
Pusztta / tokaji szamorodni, barack pálinka, hubertus /	1200.-

LONG DRINKEK

	<u>12cl.</u>
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Narancslé)	1200.-
Pina Colada (Bacardi, Kókusz Likőr, Ananászlé)	1200.-
Gin Fizz (Gin, Citromlé, cukor, szóda)	1200.-
Garibaldi (Campari, Narancslé)	1200.-
Cuba Libre (Bacardi, Citromlé, Cola)	1200.-
Screw Driver (Vodka, Narancslé)	1200.-
Bloody Mary (Vodka, Citromé, Paradicsomlé, Fűszerek)	1200.-
Bellini (Pezsgő, Őszilé)	1000.-
Florida (alk. ment) (Narancslé, Citromlé, grenadine)	800.-
Regős Night Drink (Gin, Blue Curacao, Meggylé, Grenadine, Citromlé)	1200.-

Szénsavas üdítők - Carbonated soft drink

	<u>0.25 lit</u>
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero,	400.-
Fanta narancs / orange /	400.-
Kinley tonic	400.-
Giger ale gyömbér	400.-

Szénsavmentes üdítők - Non-carbonated soft drinks

	<u>0.3 lit</u>
Almalé / apple juice / 100%	450.-
Narancslé /orange / 100%	450.-
Ananász / pineapple juice / 100%	450.-
Paradicsomlé / tomato juice / 100%	450.-
Meggylé / cherry juice / 50%	450.-
Őszilé / pech juice / 25%	450.-
Ice tea citromos / lemony / 0.25 lit.	450.-
Ice tea barackos / peach / 0.25 lit	450.-
Málna vagy bodza szörp / raspberry or elderberry syrup /	450.-
Ízesített limonádé / citrom, bodza, eper, alma / / lemonade, elderberry, strawberry, apple /	450.-

Ásványvizek - Mineral waters

Ásványvíz szénsavas -- sparkling water ,	0.5 lit.	350.-
Ásványvíz szénsavmentes -- mineral water is not carbonated	0.5 lit.	350.-
Szódavíz -- Soda water	0.1 lit.	60.-

Kávék és Kávékülönlegességek - Coffee and Coffee specialties

Eszpresszó kávé		400.-
Eszpresszó kávé tejszínhabbal / Coffee with cream /		430.-
Cappuccino		500.-
Caffe latte		500.-
Caffe latte macchiato		500.-
Caffe macchiato		500.-
Melange		600.-
Jeges kávé / ice coffee /		850.-

Alkoholos Kávékülönlegességek - Alcoholic Coffee Specialties

Irish coffee		1400.-
Baileys coffee		1400.-

Teák - Teas

Earl Gray tea		600.-
Gyümölcs teák / Fruit teas /		600.-
Zöld tea / Green tea /		600.-