

Stallap

APERITÍV ITALOK

0,4 cl

Vermut

Jagermeister	990 Ft
Aperol	1200 Ft
Unicum	900 Ft
Unicum szilva	900 Ft
Martini bianco-rosso-dry	0,8 cl 800 Ft

Whisky

0,4 cl

Jim – beam	1100 Ft
Ballantines	1100 Ft
Johnnie Walker red	1100 Ft
Jack Daniels	1400 Ft

RÖVID ITALOK

Konyak

0,4 cl

Metaxa ***	900 Ft
------------	--------

Vodka

0,4 cl

Smirnoff	900 Ft
----------	--------

Rumok- Tequila

0,4 cl

Bacardi Rum	900 Ft
Gordons Gin	900 Ft

Rövidital

0,4 cl

Bailey's	900 Ft
----------	--------

Agárdi pálinka különlegességek

0,4 cl

szilva, irsai olivér, szőlő, feketecseresznye, kajszibarack, cigánymeggy, piros-vilmoskörte, birs pálinka	1200 Ft
---	---------

Pannonhalmi pálinka különlegességek

0,4 cl

törköly, irsai olivér, körte, őszibarack, zöld dió, málna, birs, szilva, barack, gesztenye, meggy	1200 Ft
---	---------

Pezsgő

Törley Gála száraz	0.75 l 3200 Ft
Törley Charmant édes	0.75 l 3200 Ft
Hungária Extra dry	0.75 l 3990 Ft

CSAPOLT SÖR

Soproni **0,3 l** 490.- **0,5 l** 750 Ft

Üveges sörök

Krusovice barna sör	0,5 l	750 Ft
Edelweis sör	0,5 l	990 Ft
Gösser alk. citrom	0,33 l	650 Ft
Gösser alk. ment.	0,33 l	600 Ft
Gösser citrom	0,33 l	650 Ft
Heineken	0,33 l	650 Ft
Heineken alk. ment.	0,33 l	650 Ft

Üdítő ital szénsavas

Cola, Cola light, **0,25 l** 450 Ft
Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér

Ásványvíz-savas, mentes **0,25 l** 450 Ft

Élvtelés cola mentes víz **0,5 l** 550 Ft

Gyümölcs ital

0,2 l **0,3 l** **0,5 l**

Narancslé	350 Ft	490 Ft	850 Ft
Almalé	350 Ft	490 Ft	850 Ft
Őszibaracklé	350 Ft	490 Ft	850 Ft
Jeges tea	350 Ft	490 Ft	850 Ft
/citrom, barack/			
Paradicsomlé	350 Ft		
Eper	350 Ft		
Frissen facsart	600 Ft	900 Ft	1500 Ft
narancslé			

Házi monin friss gyümölcs limonádé: 850 Ft

Minden limonádé friss gyümölcs alappal készül! csak 0,5 l készítésben készítjük!

**Hagyományos /citrom – lime – narancs/,
Levendula, Görögdiinnye, Málna, Áfonya
Pession fruit, Zöld alma, Eper, Cseresznye,
Bodza**

KÁVÉK

Eszpresszó	590 Ft
Capuccino	690 Ft
Hosszúkávét	650 Ft
Melange	690 Ft
Macchiato	550 Ft
Latte macchiato	690 Ft
Koffein mentes kávé	550 Ft
Jeges kávé	690 Ft
Tea	600 Ft
Forró csokoládé	690 Ft
Ízesítések	200 Ft
vanília, fahéj, csokis keksz	

<i>Fehérbor</i>	<i>250 Ft/dl</i>
<i>Rosébor</i>	<i>280 Ft/dl</i>
<i>Vörösbor:</i>	<i>250 Ft/dl</i>
<i>Szóda:</i>	<i>90 Ft/dl</i>

FEHÉR BOROK

<i>Albrecht Olaszrizling 2015 Aszófő</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Albrecht Sárgamuskotály 2015 Aszófő</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Figula Chardonnay 2015 Balatonfüred</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Jászdi Cserszegi fűszeres 2015 Csopak</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Káli Kövek Sauvignon Blanc 2015</i> <i>Balaton- felvidék</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Skizo Irsai 2015 Balaton</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Kreinbacher Somló Furmint 2013</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Szőke Muscat Ottonel 2015</i> <i>félédes/Mátra</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Béla Bandi Balaton Cuvée 2015</i> <i>Balatonszőlős</i>	<i>3500 Ft/0,75 l</i>	<i>460 Ft/dl</i>
<i>Sauska Tokaj late Harvest Cuvée 2013</i>		<i>5900 Ft/0,5 l</i>
<i>Göncöl 3 puttonyos Aszú 2011 Tokaj</i>		<i>5900 Ft/0,5 l</i>

ROSÉ BOROK

<i>Albrecht Rosé 2015 Aszófő</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Sauska Rosé 2015 Villány</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Dúzi Kékfrankos Rosé 2015 Szekszárd</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Konyári Rosé 2015 Balatonboglár</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>

VÖRÖS BOROK

<i>Albrecht Kékfrankos 2013 Aszófő</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Günzer Ördögárok 2009 Villány</i>		<i>6900 Ft/0,75 l</i>
<i>Heiman Merlot 2014 Szekszárd</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Konyári Cabernet Sauvignon</i>	<i>3900 Ft/0,75 l</i>	<i>550 Ft/dl</i>
<i>Sauska Cuvée 13 2014 Villány</i>	<i>4300 Ft/0,75 l</i>	<i>580 Ft/dl</i>
<i>St. Andrea Áldás 2013 /Egri bikavér/</i>		<i>5400 Ft/0,75 l</i>
<i>Szeleshát Cabernet Franc 2012 Szekszárd</i>		<i>5400 Ft/0,75 l</i>

Jó szórakozást kívánunk!
A fentiekben lévő borok fajtájáról érdeklődjön kollégánknál!