



MENU FRANÇAIS

CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

BISZTRÓ BAZILIKA

1051 Budapest, Hercegprímás utca 15.

CHERS CLIENTS

Nous sélectionnons nos ingrédients avec soin, et nos plats sont préparés selon les commandes, dans nos cuisines. C'est pourquoi, les temps de préparation peuvent varier en fonction de l'affluence. Soyez sûrs que nous faisons tous nos efforts pour vous servir dans un délai raisonnable.

Le prix des demi-portions est 70% du prix d'une portion normale. Le service (pourboire usuel en Hongrie) n'est pas inclus dans le prix. Nous recommandons 12 à 15% de pourboire (usage en Hongrie).

Nos prix sont en Forints hongrois, TTC.

Adressez vous à votre serveur, si vous avez des questions à propos des éléments allergènes.

Les plats marqués **V** sont végétariens.

Les plat marqués  sont épicés.

! Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques.

HORAIRES D'OUVERTURE

Tous les jours de 09h à 01h

MANAGERS

Péter Városi, László Böte, Péter Muhorai, Csaba Czigler

CHEFS

András Kodák, Zoltán Laki

NOS COCKTAILS SONT PRÉPARÉS PAR

Sándor Garzó

NOS VINS SONT SÉLECTIONNÉS PAR

Lívia Kiss

LES PETITS DEJEUNERS

- 01

AMÉRICAIN

2 590

2 dl de jus d'oranges pressées, omelette ou oeufs, boisson chaude au choix
- 02

ANGLAIS

2 640

ham&eggs, saucisse, haricots à la tomate, pain
- 03

FRANCAIS

1 990

viennoiserie, confiture, beurre, toasts, boisson chaude au choix
- 04

FITNESS

1 810

corn flakes ou muesli, lait ou yaourt, fruits
- 05

CONTINENTAL

2 190

jambon, fromage, confiture, beurre, jambon Mangalitsa, salami hongrois, fromage Cheddar, tomate, poivron, concombre, oeuf dur, boisson chaude au choix
- 06

PARMA

2 230

jambon de Parme, oeuf à la coque, parmesan, olives, toasts
- 07

BRÉSILIEN

2 230

pamplemousse, salade de fruits, 2 dl de jus de fruits frais
- 08

VIENNOIS

2 230

2 saucisses viennoises, moutarde de Dijon ou crème de raifort, salade de pommes de terre, pain complet, boisson chaude au choix
- 09

HONGROIS

2 390

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, beurre, raifort
- 10

MIAMI

2 460

Bagel, beurre, saumon fumé, crème de fromage, câpres, oignon, salade



11 CHAMPAGNE

Chacun de nos petits déjeuners peut être servi avec un kir royal, un mimosa, un Testarossa 1.5 dl

1190

Avec un Prosecco ou un Prosecco Rosé 1.5 dl

790

Les Viennoiseries – cuites sur place

- 14

English muffin (nature)

550
- 15

Croissant

590

au chocolat / à la confiture
- 16

Croissant nature

570
- 17

Corbeille de 3 viennoiseries

1 590
- 18

Demi-baguette (nature)

550
- 19

Bagel

550
- 20

Beurre,

21

Confiture,
- 22

Nutella,

23

Crème de fromage

+290

LES RECETTES SPÉCIALES

- 01

OMELETTE MEDITERRANÉE

1 890

3 oeufs, courgettes, poivrons, tomates, oignons
- 02

OMELETTE CAMPAGNARDE

1 990

3 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 03

GRANDE OMELETTE CAMPAGNARDE

2 230

4 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 04

OMELETTE FITNESS

1 870

les blancs de 3 oeufs, jambon ou champignons
- 05

LES OEUFS POCHÉS DU CAFÉ VIAN

2 230

rösti, épinards, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation
- 06

OEUFS BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ

1 620
- 07

OMELETTE AUX FRUITS DE MER

1 890

3 oeufs, saumon fumé, crevettes, moules
- 08

SAUMON BENEDICTE

3 210

saumon fumé, épinards, 2 oeufs pochés, petit pain grillé, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation

09 OEUFS BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ (proche de la ratatouille), ET AU FOIE GRAS ... 3 050



10 Pain perdu à la hongroise 1 420

à l'ail, à la confiture ou au sirop d'érable

LES RECETTES CLASSIQUES

3 OEUFS, NATURE

sur le plat, brouillés, omelette, à la coque

1190

HAM & EGGS 1450

3 OEUFS, COMME VOUS VOULEZ

avec 2 ingrédients

1730

INGRÉDIENTS

jambon, fromage, champignons, poulet, tomate, saumon, légumes grillés, bacon

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

290



E LES ENTRÉES FROIDES
ET CHAUDES

- 01 NACHOS **V**1 930

servis avec une sauce mexicaine ou une sauce de Cheddar Jalapeno
- 02 PAINS GRILLÉS À L'AIL ET AU FROMAGE **V**1 380
- 03 BRUSCHETTA À LA TOMATE **V**1 930
- 04 ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS 2 010

tomate, jambon de Parme et olives
- 05 CARPACCIO DE JAMBON DE PARME..... 2 560

salade au vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- 06 SALADE CAPRESE **V**3 050

mozzarella di bufala, tomate, sauce pesto
- 07 TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ 4 720

chutney de fruits et brioche
- 08 SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME..... 3 370

mozzarella di bufala, tomate, sauce pesto, jambon de Parme
- 09 CAVIAR D'AUBERGINE **V**2 030

légumes marinés et baguette
- 10 ASSIETTE TOSCANNE VÉGÉTARIENNE **V** 2 970

crème d'artichaud et aubergine, tomates séchées, courgettes et aubergine grillées, olives, parmesan
- 11 ASSIETTE IBÉRIQUE 3 320

jambon serrano, chorizo et salami espagnols, olives, beurre
- 12 CARPACCIO DE BOEUF..... 3 370

salade rucola, copeaux de parmesan
- 13 STEAK TARTARE À LA HONGROISE 100/150G 3 050/3 930
- 14 STEAK TARTATRE À LA FRANÇAISE 3 930

avec des câpres, des frites et de la salade verte
- 15 SAUMON FUMÉ..... 3 010

crème de raifort
- 16 ASSIETTE HONGROISE 3 350

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, raifort, beurre
- 17 AILERONS DE POULET..... 2 710/3 520/4 170

sauce piquante, pommes au four (6/10/14)

avec sauce piquante / fromage bleu / céleri
- 18 GRATIN DE CHAMPIGONS **V** 2 230

cèpes, chanterelles, pleurottes, de Paris, avec des courgettes grillées

20-25 minutes de préparation

QUICHE DU JOUR

CRUDITÉS
(DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/)
1810

E SOUPES

- 22 Soupe de
champignons à la
hongroise **V**

1390 **V**
- 23 Soupe Goulache,
typiquement hongroise

1690
- 24 Soupe épaisse
de dinde à l'estragon,
fromage fondu

1490
- 25 Soupe froide
de fruits de saison **V**

1320
- 26 Soupe à la crème
d'ail **V**

1390
- 27 Soupe piquante au
poulet et aux arachides

1420 
- 28 Soupe hongroise type
" Pot au feu "

1450

29 VELOUTÉ DU
JOUR **V**
1390

(demander à votre serveur)

19 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES

*steak tartare, foie gras, jambon fumé,
fromage, oeufs durs, chorizo, tomates, oignons, beurre*
7 750

FROMAGES

- 20 FROMAGE GOURMANT (120g)

petite assiette de fromages français

1 830
- 21 ASSORTIMENT DE FROMAGES
HONGROIS ET FRANÇAIS

toasts (2 personnes)

3 360



*Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus
ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques*

F Salades

Nos salades sont copieuses, elles valent bien un plat principal.
Servies avec des toasts. nos plats peuvent être accompagnés de pain ou toast sans gluten,
si vous le souhaitez, 120 Ft / tranche



LES SALADES PRÉFÉRÉES

13 **CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS POÊLÉ**
salade verte assaisonnée
à l'huile d'olive parfumée à la truffe, copeaux de parmesan, oeuf de caille
3 690

14 **FROMAGE DE CHEVRE ET TERRINE DE FOIE GRAS, SERVI SUR SALADE ROQUETTE**
coing poché
et pignons de pin
3 920

15 **STEAK DE THON GRILLÉ AU GINGEMBRE ET AU MIEL**
salades vertes
3 590

01 **CÉSAR AU POULET, FAÇON CAFÉ VIAN** 2 870
Salade romaine, tomates, sauce César, poulet, mouillettes au pesto

02 **GRECQUE V** 2 410
Salade verte, tomate, poivron, concombre, oignons, feta et crème de feta, tapenade, citron

03 **CÉSAR AUX SCAMPIS**..... 3 430

04 **CANARD** 3 050
Salade mixte parfumée, émincés de magrets de canard, pommes cuites, noix

05 **CHÈVRE CHAUD**..... 3 170
sur toast, roquette et tomates confites

06 **NIÇOISE** 2 730
Salade mixte fraîche, tomates, pomme de terre, olives, oeuf dur, thon, haricots, vinaigrette

07 **SUISSE**..... 2 630
Salade verte, toast au fromage de chèvre, olives, noix, tomates séchées

08 **NORVÉGIENNE** 3 170
Salade verte, tomates séchées, saumon fumé, citron, oeuf dur

09 **HAWAIIENNE**..... 2 660
Salade verte, concombre, poivron, pomme, ananas, suprême de volaille grillé, fromage rapé, sauce César

10 **MONTMARTRE** 2 730
Salade verte, tomate, noix, oeuf dur, fromage, poulet grillé, vinaigrette

11 **BOEUF**..... 4 490
émincés de filet de boeuf sauce moutarde, sur un lit de salade, copeaux de parmesan

12 **TRANCHES DE FOIES GRAS POÊLÉES** 4 380
sur salade, avec des pommes cuites

G PÂTES ET SAUCES

- 01 Lasagnes 3 050
- 02 Tortellini aux épinards et ricotta, sauce au citron et pistou V 3 850
- 03 Spaghetti aux scampis, moules et basilic 4 090

LES PÂTES ÉPICÉES

- 04 Tagliatelles, émincés de poulet, sauce piquante, éclats d'arachides 3 090
- 05 Tortellini aux épinards et ricotta, ail et à la sauce tomate piquante V 3 850
- 06 Penne, émincés de filet de boeuf, légumes grillés, sauce piquante au soja 4 490



Choisissez vos pâtes et votre sauce
Penne / Spaghetti /Pâtes vertes

- 07 **Sauce Renaissance** 3 010
poulet, champignons, carottes, courgettes, vin blanc et soja
- 08 **Sauce Arrabbiata** 2 360
olives noires, câpres, sauce tomate piquante
- 09 **Sauce „Café Vian”** 3 050
poulet, olives, sauce tomate épicée
- 10 **Sauce tomate et parmesan V** 2 230
- 11 **Sauce champignons à la crème V** 2 690
- 12 **Sauce aux deux fromages chèvre et bleu V** 2 410
- 13 **Sauce saumon fumé à la crème** 3 590
- 14 **Spaghetti bolognaise** (sauce maison, au bœuf) 3 050

PLATS PRINCIPAUX

H LES PLATS
À BASE DE POULET

01 SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ
À LA MODE „VIAN” 3 010
ratatouille, zestes de citron confits, olives,
pomme de terre paillasson



02 POULET
AU PAPRIKA 3 350
gnocchi

03 POULET SAUCE MIEL-CHILI 3 150
purée de pommes de terre au parmesan



04 POULET-MOZZARELLA 3 590
gratin de pomme de terre, sauce au vin blanc

05 ROULADES DE POULET 3 370
farcies aux aubergines et parmesan,
coulis de tomate, pommes au four

06 RAGOUT DE POULET
À LA MOUTARDE
ET À L'ESTRAGON 2 730
riz ou légumes grillées

M POISSONS

01 STEAK DE THON ROUGE SAUCE
MIEL ET GINGEMBRE
LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO 4 490

02 PAPILLOTE DE SAUMON
NORVÉGIEN MARINÉ AUX OIGNONS
NOUVEAUX
au citron vert et soja, servi avec des asperges
et du ris jasmin vapeur 4 490

03 SAUMON NORVÉGIEN GRILLÉ
beurre citronné, légumes grillées 4 490



04 MOULES MARINIÈRE
au vin blanc, échalotes servies avec des frites 3 990

05 ASSIETTE DE LA MER POUR 2 14 500
bouquets, moules, steak de thon, saumon grillé,
légumes grillés, salade verte, frites

» H LES PLATS À BASE DE CANARD ET DE
FOIE FRAS D'OIE «

12 MAGRET
À LA HONGROISE
ratatouille, pommes
paillasson 4 490

13 MAGRET
À LA MODE "VIAN"
foie gras poêlé, ratatouille,
olives, pommes paillasson 5 590

07 CONFIT DE CANARD4 490
gnocchis sauce moutarde à l'ancienne, choux braisé au vin blanc

08 MAGRET DE CANARD GRILLÉ 4 490
sauce orange-miel, croquettes

09 MAGRET DE CANARD 4 490
en croute piquante, pommes au four

10 MIGNON DE FOIE GRAS POÊLÉ 6 330
aux pommes caramélisées, panacota au celeri

11 FOIE GRAS À LA HONGROISE 6 330
ratatouille, pommes au four

* H SPÉCIALITÉS DE BOEUF,
PORC ET AGNEAU *

14 ESCALOPE DE PORC À LA
VIENNOISE 3 350
chips maison et frites
ou salade de pommes de terre

15 FILET DE BOEUF À LA MEXICAINE
(18/30 DKG) 6 730 / 9 900
sauce au poivre-chili, maïs grillé,
pommes au four



16 FILET DE BOEUF
SAUCE POIVRE-COGNAC
foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four
(18/30 DKG) 6 730 / 9 900

17 FILET DE BOEUF
À LA HONGROISE
(18/30 DKG) 7 350 / 10 990
foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four

18 STEAK AU SAINT-NECTAIRE
FONDANT
(18/30 DKG) 6 730 / 9 900
pommes de terre grilles au miel

19 L'ASSIETTE DES AMIS
POUR 2 OU POUR 4 8 290/16 500
composées de vos grillades préférées,
poulet, canard, porc

20 CARRÉ D'AGNEAU,
À L'AIL ET AU ROMARIN 6 830
en croûte, légumes grillés

21 RAGOÛT DE
BOEUF À LA
HONGROISE,
GNOCCHI

3 350

I LES HAMBURGERS MAISON À LA VIANDE DE BOEUF

Nos hamburgers sont servis avec des frites ou des pommes au four– Sauce au choix.

10 NEW YORK..... 3 350
steak haché, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignon, moutarde, ketchup

11 VIAN DELUX 4 490
double steak haché, bacon, tomate, salade romaine, double Cheddar, oignon, moutarde, ketchup

12 BURGER MEXICAIN 3 870
Steak haché, Jalapeno sauce mexicaine, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignons, moutarde, ketchup



13 HAMBURGER AU BLEU 3 590
hamburger classique, avec compote d'oignons au Tokaj et raisins secs, fromage bleu et salade roquette



14 BURGER DE POULET3 250
filet de cuisse de poulet marinade citron-chili, sauce barbecue, romaine, tomate, cheddar

I SANDWICHES GRILLÉS

 N SNACK 
APRES 23:30

01 ARDECHE.....2 050
paté maison servi sur des toasts aux fromages, grillés

02 MARGARETA 2 050
tomate, fromage, basilic, sur pain de seigle

03 VIAN 2 050
crème de champignons, fromage, sur pain de seigle

04 CROQUE MONSIEUR 2 610

05 CROQUE MADAME2 710

06 CLUB.....2 810
laitue, tomate, bacon, jambon, mayonnaise sur pain de seigle

07 CALIFORNIA..... 3 010
laitue, tomate, poulet grillé, sauce César sur pain de seigle

08 BAGATELLE 2 790
baguette, poulet, tomate, mozzarella

09 STEAK SANDWICH..... 4 090
baguette, emincé de filet de boeuf, oignons, tomates

01 ASSORTIMENT DE FROMAGES HONGROIS ET FRANÇAIS, TOASTS (2 PERSONNES) 3 360

02 SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME 3 370
mozzarella, tomate, sauce pesto, jambon de Parme

03 SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RAIFORT 3 010

04 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE  1 390

05 SOUPE ÉPAISSE DE DINDE À L'ESTRAGON, FROMAGE FONDU 1 490

06 CÉSAR AU POULET, FAÇON CAFÉ VIAN 2 870
Salade romaine, sauce César, poulet, mouillettes au pesto

07 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI 3 350

08 MILAN 2 250
Jambon de parme, mozzarella, pesto sur pain de seigle

09 POULET AU PAPRIKA 3 350
gnocchi

10 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 1 690

C ACCOMPAGNENTS EN SUPPLÉMENTS

- 01 EPINARDS À L'AIL 970
- 02 FRITES 970
- 03 POMMES STEAK ÉPICÉES 970
- 04 CROQUETTES 970
- 05 SALADE MIXE À LA VINAIGRETTE 970
- 06 SALADE DE POMME DE TERRE-MAYONNAISE 970

- 07 SALADE DE TOMATES AU BASILIC 970
- 08 GRATIN DE POMMES DE TERRE 1 120
- 09 LÉGUMES GRILLÉS 1 110
- 10 RIZ 790
- 11 ASSORTIMENTS DE PICKELS 690
- 12 POTIRON, PARFUMÉ MIEL ET SAUGE (EN HIVER) 970

Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques

D DESSERTS MAISON

La vitrine des desserts maison est à votre disposition...

- 01

CAFÉ GOURMAND

1110
- café de votre choix accompagné d'une petite portion de notre tarte du jour
- 02

FONDANT AU CHOCOLAT SAUCE VANILLE

1580
- 20-25 minutes de préparation
- 03

CRÈME BRÛLÉE

1420
- aux fruits de saison
- 04

MILLE-FEUILLE À L'ITALIENNE

1420
- gaufrettes, crème patissière, fraises
- 05

MOUSSE AU CHOCOLAT

1320
- aux zestes d'orange
- 06

CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANELLE

1420
- avec une boule de glace à la vanille
- 07

MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRAISES

1420
- 08

BEIGNET AU FROMAGE BLANC

1420
- sauce cannelle-cerise 20-25 minutes de préparation
- 09

TARTE AUX POMMES

1420
- glace vanille
- 10

TARTE AU CITRON TRADITIONNELLE

1420
- 11

GÂTEAU AU MASCARPONE

1420
- coulis de framboise
- 12

SALADE DE FRUITS DE SAISON

1480
- 13

PROFITEROLLES ITALIENNES

1580
- 14

DESSERT HONGROIS SOMLO

1420
- génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat
- 15

PURÉE DE CHATAÎGNES, CRÈME CHANTILLY

1420
- 16

ASSORTIMENT DE 3 MINI-DESSERTS

1790
- interrogez votre serveur sur l'offre du moment

17 PÉCHÉ MIGNON
desserts sans sucre ni gluten

1 480

Demander à votre serveur

- 18

” FROMAGE GOURMANT ”

1830
- petite assiette de fromages français – 120g



Midnight
desserts

- 10

TARTE
AU CITRON
TRADITIONNELLE

1 420
- 07

MOUSSE DE
MASCARPONE AUX
FRAISES

1 420
- 11

GÂTEAU AU
MASCARPONE, COULIS
DE FRAMBOISE

1 420
- 05

MOUSSE AU
CHOCOLAT AUX
ZESTES D'ORANGE

1 320
- 09

TARTE
AUX POMMES,
GLACE VANILLE

1 420

D COUPES GLACEES

- 01

RIVIERA

1520
- glaces fraise, pêche, sorbet citron, feuilles de menthe, cigarette russe, ananas frais
- 02

ZAZIE

1520
- glaces pêche, vanille, salade de fruit, chantilly
- 03

VERSAILLES

1520
- 3 boules de glace vanille, sauce grillotes, chantilly, cigarette russe
- 04

VIAN

1520
- glaces caramel, vanille, chocolat, chantilly, cigarette russe, liqueur de café, noisette, sauce au caramel, biscuit à la cuiller
- 05

CHANSON

1520
- glaces noix, chocolat, tiramisu, liqueur de cacao, chantilly, biscuit à la cuiller, noix
- 06

BANANA SPLIT

1520
- 07

RASPUTIN

1520
- Sorbet citron, feuilles de menthe, vodka

0 SPECIALITES HONGROISES

- 01 ASSIETTE HONGROISE 3 350

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, oignon, raifort, beurre
- 02 STEAK TARTARE À LA HONGROISE AVEC DES TOAST 100G/150G 3 050/3 930
- 03 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES 7 750

steak tartare, foie gras, jambon fumé, fromage, oeufs durs, chorizo, tomates, oignons, beurre
- 04 TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ 4 720

chutney de fruits et brioche
- 05 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 1 690
- 06 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE V 1 390
- 07 ESCALOPE DE PORC À LA VIENNOISE 3 350

chips maison ou salade de pommes de terre
- 08 POULET AU PAPRIKA 3 350

gnocchi
- 09 MAGRET À LA HONGROISE 4 490

ratatouille, pommes paillasson
- 10 MAGRET Á LA MODE "VIAN" AU FOIE GRAS POÊLÉ 5 590

foie gras poêlé, ratatouille, olives, pommes paillasson
- 11 ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉ À LA HONGROISE 6 330

ratatouille, pommes au four
- 12 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI 3 350
- 13 FILET DE BOEUF À LA HONGROISE (18/30 DKG) 7 350 / 10 990

foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four
- 14 CARRÉ D'AGNEAU, À L'AIL ET AU ROMARIN 6 830

en croûte feuilletée, légumes grillés
- 15 CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANELLE 1 420

avec une boule de glace à la vanille
- 16 DESSERT HONGROIS SOMLO 1 420

génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

Le menu classique hongrois du Café Vian
6 930

Soupe épaisse de dinde à l'estragon
fromage fondu

ou
05 Soupe Goulache, typiquement hongroise

09 Magret à la hongroise
ratatouille, pommes paillasson

ou
11 Escalope de foie gras poêlé à la hongroise
ratatouille, pommes au four

15 Crêpes aux pommes et à la cannelle
avec une boule de glace à la vanille

ou
16 Dessert hongrois Somlo
génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

+ un verre de Tokaji szamorodni et un boisson non-alcoolisée
8 690

U LES RAFRAÎCHISSEMENTS
MAISONS

- 3 dl 5dl 1l
- O1 LIMONADE VIAN NATURE 710 1070 2130
- O2 LIMONADES AROMATISÉ 770 1230 2250
- Fraise, sureau, cerise, pomme verte, mangue, melon, airelles, abricot, menthe, rose-basilic, mangue-chili, pomme-cannelle, gingembre-amarena, fraise-romarin
- O3 THÉ GLACÉ 770 1230 2350
- fraise, pêche ou thé vert
- O4 ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRÉSSÉ 2dl/720 3dl/1080 5dl/1800 1l/3600

LIMONADES ALCOOLISÉES 5DL 1L

- O5 LIMONADE À L'EAU DE VIE DE SUREAU 1790 3570
- Eau de vie de framboise au miel, sirop de framboise, soda, citron
- O6 LIMONADE À L'EAU DE VIE DE FRAMBOISE 1790 3570
- Eau de vie de framboise au miel, sirop de framboise, soda, citron

Q MILK SHAKE 3 DL / 5DL

- O1 MILK SHAKE MAISON 890 1490
- Banane, vanille-amande, chocolat- noisette, tropicalal
- O2/O3 FRAMBOISE, FRAISE 1130 1750
- O4 GREEN LIFE 1130 1750
- celery, persil, pomme verte, concombre

Q MILK SHAKES A LA GLACE 3 DL

- O5 ORANGE SOLLER 1590
- Orange pressée, glace vanille, crème Chantilly
- O6 MILK SHAKE AU CITRON 1350
- O7 MILK SHAKE CHOCOLAT- NOIX DE COCO 1390
- O8 MILK SHAKE FRAISE-ORANGE 1350

EAUX MINÉRALES

- 17 THEODORA 520 1110
- 18 ACQUA PANNA 2,5DL 7DL 650 1320
- 19 PERRIER 3,3 dl 830
- 20 SAN PELLEGRINO 2,5dl 650 1320
- 21 SODA TRADITIONELL 0,1L 95 0,9L 910
- 22 PERRIER LIMETTE 850
- BOISSONS PÉTILLANTES bouteilles
- 23 PEPSI, 24 PEPSI LIGHT, 25 7UP, 26 CANADA DRY, 2,5 DL 560
- SCHWEPPE 2,5 DL 560
- 27 Orange, 28 Tonic
- SANPELLEGRINO 2 DL 650
- 33 San Pellegrino Orange, 34 San Pellegrino orange sanguine, 35 San Pellegrino citron
- FEVER TREE TONIC WATER 2 DL 890

JUS DE FRUITS 3 dl

- 100% 690
- 36 Orange, 37 Pamplemousse, 38 Ananas, 40 Tomate
- 42 Canneberges 690
- THÉ GLACÉ 2,5 DL 670
- 43 Citron, 44 Pêche, 45 Thé vert
- JUS DE FRUITS PREMIUM 2,5 DL 710
- pomme, pêche, orange

BOOSSIONS CHAUDES

- 38 LAIT 380
- avec du sucre ou du miel 2.5 dl
- 39 CHOCOLAT AU LAIT 530
- 40 CARAMEL AU LAIT CHAUD 510
- 41 PUDDING CHOCOLAT CHAUD 810
- Brun, blanc, noisette, fraise, noix de coco, banane, sans gluten 42 sans sucre
- 43 CHOCOLAT CHAUD 670
- à la Chantilly

P SCHNAPS ET EAUX DE VIE 4 cl

'BÉKÉSI DISZNÓTOROS' EAUX DE VIE

- O1 POIRE 1530 O2 PRUNE 1530
- O3 ABRICOT 1670

SCHNAPS

- O4 ZWACK POIRE WILLIAM 1070
- O5 MYRTILLE 1350
- O6 SUREAU AU MIEL 1350

EAUX DE VIE

- O7 PRUNE CASHER 1330
- O8 GRIOTTE AU MIEL 1190
- O9 MÁRTON ABRICOT HONGROIS 1630

CELÈBRE PALINKA DE KECSKEMÉT

- 10 GRIOTTE AU MIEL 1530
- 11 PRUNE 50% 1530
- 12 POMME 1630

EAUX DE VIE DE LEGUMES- BRILL

- 13 CELERI 1630 14 POTIRON 1630

ZWACK PREMIUM EAUX DE VIE

- 15 PRUNE DE BESZTERCE 2030
- 16 GRIOTTE PARFUMÉE 1830
- 17 COING 2290
- 18 ABRICOT 1730

GYULAI EAUX DE VIE

- 19 COING 2300
- 20 CERISE 2100
- 21 POIRE WILLIAM 60%, 2cl 1410
- 22 ABRICOT 60%, 2cl 1410

PALINKA GUSTO

- 23 RAISIN IRSAI OLIVÉR 2030
- 24 ABRICOT DE KECSKEMET 1390
- 25 POIRE QUINCY 1390

Árpád

- 26 PRUNE DE LEPTICA 1650
- 27 COING DE BÁRSONY 2030
- 28 CSABAI PRUNE MAISON 50% 1410

T CAFÉS ET CAFÉS SPÉCIAUX

normal / grand (=1.5×normal)

- 01 EXPRESSO 520

02 DOUBLE EXPRESSO 950

03 EXPRESSO MACCHIATO 540

04 DÉCAFÉINÉ 550

05 CAFÉ LONG 520

06 CAPUCCINO 660 / 910

07 CAFÉ AMERICAIN 560

08 LE CÉLÈBRE CAFÉ AU LAIT DU CAFÉ VIAN 730 / 990

09 CAFÉ GOLD 790 / 1050
Café long, lait, miel

10 CAFÉ GLACÉ 910 / 1260
café long, glace vanille, chantilly

11 IRISH COFFEE 1490
Whisky Jameson, sucre brun, café long, crème chantilly

- 12 FLAT WHITE 1030
Double expresse, avec 12 cl de lait chaud

13 CAFÉ VANILLE 850 / 1110
Crème vanille, café long, lait, crème chantilly

14 CHOCOLACCINO 810 / 1130
Café long, lait, chocolat, crème chantilly

15 CAMELLACCINO 850 / 1110
Café long, lait caramel crème chantilly

16 COCCO COFFEE 850 / 1110
Café long, crème de noix de coco, lait, crème chantilly

17 CAFÉ GLACÉ CANNOIS 1010
glace vanille, expresse, lait, miettes de biscuit, Chantilly

18 ICE VIAN 930 / 1260
au caramel et à la crème chantilly

19 COFFEE AMARETTO 850 / 1110
Amaretto, sirop d'amande, café, lait

20 CASTRO'S ICE COFFEE 1070
Cafe frappé, chantilly

21 FRAPUCCINO 870

22 CAFÉ VIENNOIS 730 / 950

23 CORTADO 570
Petit capuccino



- 24 JAMAICAN ICE COFFEE 1340
expresso, rhum, sucre, au shaker et de la mousse de lait pour couvrir

25 CAFÉ GLACÉ BAILEY'S 1490/2050
Bailey's, glace vanille, crème chantilly, café

26 CAFÉ BAILEYS 1290
Bailey's, café au lait

27 CAFÉ LIQUEUR AMARETTO 1310
Amaretto, café, lait

28 BAILEYS MOCCA 1350
Bailey's, expresse, chocolat, lait cacao

29 CAFÉ VIAN CALVADOS 1410
Café long, calvados, lait

30 ANDREW'S COFFEE 1410
Chocolat, rhum, lait, café, crème chantilly

31 BAILEYS HOT CHOCHOLATE 1410

T LES FEUILLES DE THÉ SPÉCIALES

FEUILLES DE THÉ DANS UNE THEIÈRE 890
Organic English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Ceylon Nuwara Eliya

GREEN LEAF TEA 890
Thé vert, feuilles de jasmin / Sencha chinois

FRUIT LEAF TEA (SANS CAFEINE) 890
Symphonie aux fruits / Grenade / Thé aux fruits de la forêt / Cerise-Grenade / Crème de fraise

DILMAH VERY SPECIAL RARE TEA 890
Fraise-grenade-vanille / Lime-orange / Jasmine verte / Menthe-cannelle / Pomme-sureau

DILMAH THÉ EXCEPTIONNEL 1050
Pu-Erh thé noir muri / Lapsang Souchong thé noir fumé / Thé blanc Dragon Jasmin Poire / Amandes italiennes

51 THÉ FILTRE 550

Y COCKTAILS CHAUDS, SPECIAL HIVER

- 01 GROG CHOCOLAT ET CERISE CONFITE 1390
Rhum chaud à la cerise, sauce chocolat, lait, liqueur de Brandy cerise

02 GROG PIÑA 1450
Jus d'ananas, rhum Havana, sirop de noix coco, crème liquide

03 BANANA PUNCH 1450
Banane, jus de banane, rhum brun, lait

04 GROG FRUITS DES BOIS 1550
Rhum, fraise, framboise, thé aux fruits, miel

05 SYLTER GROG 1350
Rhum, citron, miel, thé

06 RED & WHITE GROG 1350
Rhum brun, rhum blanc, crème de cassis, lait, crème liquide

07 ORANGE PUNCH 1450
Cointreau, thé orange, jus de citron frais, jus d'orange, miel

08 GROG POMME-CANNELLE 1490
Rhum, jus de pomme, thé aux fruits, miel, cannelle

09 TROPICAL GROG 1430
Rhum, sirop de mangue, miel, jus d'ananas, thé tropical

10 VIAN PUNCH 1290
Rhum, thé noir, crème, crème Chantilly

11 THÉ ORIENTAL À LA MENTHE AU RHUM BRUN 1350
Thé du Maroc, menthe verte, rhum, menthe fraîche

12 BAILEYS HOT CHOCOLATE 1410

13 VIN CHAUD 330/dl

R BOISSONS ENERGISANTES

- 01 RED BULL 870

02 RED BULL SANS SUCRE 870

03 RED BULL - VODKA 1550

04 RED BULL - MOJITO 2420

05 RED BULL BOAT 14500
6 Red Bull & 0,7l vodka

VINS BLANCS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL à emporter
BLANC SODA (2DL)				710
HILLTOP CHARDONNAY '18 <i>Neszmély, Cuvée de la maison</i>	1070	1790	5350	3200
HILLTOP IRSAI OLIVÉR '18-19 <i>Neszmély</i>	1130	2030	5600	3200
HILLTOP SAUVIGNON BLANC '18 <i>Neszmély</i>	1070	1790	5350	3400
HILLTOP OLASZRIZLING '18 <i>Neszmély</i>	1070	1790	5350	3200
HARASZTHY IRSAI OLIVÉR '17/18 <i>Etyek-Buda</i>	1230	2010	5990	
SZŐKE MÁTYÁS MUSKOTÁLY '18 <i>Mátra, doux</i>	1230	2010	5990	
VYLYAN CHARDONNAY '18 <i>Villány</i>	1200	1990	5990	
ZWACK ISABELLA FURMINT '16 <i>Tokaj</i>	1630	2670	8100	
NYAKAS ALIGVÁROM '18/19 <i>Etyek-Buda</i>	1070	1790	5350	
NYAKAS SAUVIGNON BLANC '18 <i>Etyek-Buda</i>	1290	2130	6250	
LAPOSA BADACSONYI ILLATOS '19 <i>Badacsony</i>	1070	1790	5350	
LAPOSA RIZLING FRISS '19 <i>Badacsony</i>	1070	1790	5350	
BÁRDOS SAUVIGNON BLANC '18/19 <i>Mátra</i>	1070	1790	5350	
VESZTERGOMBI KIRÁLYLÁNYKA '18/19 <i>Szekszárd</i>	990	1650	4900	
KONYÁRI CHARDONNAY '18/19 <i>Balaton</i>	1170	1890	5690	
KAMOCSAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE '17/18 <i>Neszmély</i>	1130	1910	5530	
KAMOCSAY PRÉMIUM OLASZRIZLING '18 <i>Neszmély</i>	1130	1910	5530	
PÁTZAY RIZLING '18 <i>Badacsony</i>	1200	1990	5700	

VINS ROUGES

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL à emporter
HILLTOP CABERNET SAUVIGNON '17 <i>Szekszárd, Cuvée de la maison</i>	1190	1950	5900	3400
HILLTOP MERLOT '17 <i>Szekszárd</i>	1130	1790	5370	3400
VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC '17 <i>Villány</i>	1130	1790	5370	
GÜNZER TAMÁS PORTUGIESER '18/19 <i>Villány</i>	1250	1950	5950	
VYLYAN PORTUGIESER '18/19 <i>Villány</i>	1190	1980	5770	
TAKLER KÉKFRANKOS '18 <i>Szekszárd</i>	910	1510	4490	
IKON SYRAH '17 <i>Balaton</i>	1250	2070	6200	
IKON MERLOT '17 <i>Balaton</i>	1210	2010	6100	3700
THUMMERER TRÉFLI CUVÉE '16 <i>Eger, doux</i>	1210	2030	6050	
VESZTERGOMBI PINOT NOIR '17 <i>Szekszárd</i>	1490	2490	7450	
GERE CABERNET SAUVIGNON '16 <i>Villány</i>	1710	2830	8490	
VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE '15/16 <i>Villány</i>	1710	2830	8490	
JUHÁSZ BIKAVÉR '16 <i>Eger</i>	1270	2230	6650	3800
KISS GÁBOR 364 '18 <i>Villány</i>	1270	2230	6650	
KONYÁRI CABERNET SAUVIGNON '18 <i>Balaton</i>	1350	2230	6650	
KAMOCSAY PRÉMIUM MERLOT '16/17 <i>Neszmély</i>	1350	2230	6650	

VINS ROSÉS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL à emporter
ROSÉ SODA (2DL)				725
PÁTZAY ROSÉ '18/19 <i>Badacsony</i>	1190	1970	5650	
SAUSKA ROSÉ '18/19 <i>Villány</i>	1390	2300	6850	4100
HILLTOP MERLOT ROSÉ '18/19 <i>Neszmély</i>	1050	1750	4900	3100
JUHÁSZ ROSÉ '18 <i>Eger</i>	970	1590	4790	
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ '18/19 <i>Szekszárd</i>	1290	2100	6270	
KRISTINUS KÉFRANKOS ROSÉ '18/19 <i>Balaton</i>	1230	2010	5990	
BOLYKI ROSÉ '18/19 <i>Eger</i>	1130	1890	5650	
KAMOCSAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '18 <i>Neszmély</i>	1190	1930	5450	

VINS DE QUILITÉ SUPÉRIEURE

	0,75 L (BOUTEILLE)
KAMOCSAY PREMIUM CHARDONNAY '17/18 <i>Neszmély</i> 	6330
KAMOCSAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY '18 <i>Neszmély</i>	6330
KAMOCSAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC '17 <i>Neszmély</i>	6100
TAKLER MERLOT '16 <i>Szekszárd</i>	7250
GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE '14 <i>Villány</i>	10100
THUMMERER BIKAVÉR SUPERIOR '13/16 <i>Eger</i>	8900
GERE KOPÁR CUVÉE '16 <i>Villány</i>	16850
SAUSKA VILLÁNYI SYRAH '15 <i>Villány</i>	9800

VINS DE TOKAJ

	8 CL	5 DL	5 DL à emporter
SZAMORODNI DOUX '15 <i>Pajzos-Megyer</i>	1390	8190	
SZAMORODNI SEC '11/15 <i>Pajzos-Megyer</i>	930	5700	
ASZÚ 5 PUTTONYOS '96 <i>Hilltop</i>	1950	11150	7100
ASZÚ 6 PUTTONYOS '11 <i>Zwack Isabella</i>	3250	19500	

VINS IMPORTÉS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
BOTTEGA CELINE PINOT GRIGIO '18 <i>Italie</i>	1270	2010	6350
PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC '18 <i>Nlle Zeland</i>	1790	2950	8790
TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE '18 <i>Argentine</i>	1350	2150	6350
SANTA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON '15 <i>Chile</i>	1250	2080	6200

CAFE UIAN

Z BIÈRES BOUTEILLE 0,33 l

- 01 DREHER CLASSIC 770
- 02 DREHER SANS ALCOOL (0,5%) 770
- 03 BIÈRE SANS GLUTEN 1290
- 04 HB BIÈRE DE BLÉ 0,3L 1130
- 05 DREHER BAK (BRUNE) 0,3L 770
- 06 PILSNER URQUELL 770
- 07 CAPTAIN JACK BEER 910
au rhum, 6%
- 08 KINGSWOOD CIDER (POMME) 750
- 09 ASAHI 850 10 PERONI 0,33l 910

V VODKA 4 cl

- ABSOLUT BLUE/CITRON 1270
- ABSOLUT ELYX 1890
- ABSOLUT VANILIA 1150
- ABSOLUT PEPPAR 1150
- ZUBROWKA 1130 FINLANDIA 1230
- SMIRNOFF RED/BLACK (40%) 1230
- BELVEDERE PURE 1670
- CIROC/CIROC MANGO 2090
- GREY GOOSE 2090
- RUSSIAN STANDARD ORIGINAL 1170

W WHISKY 4 cl

- JOHNNIE WALKER RED 1230
- JOHNNIE WALKER BLACK 2130
- JOHNNIE GOLD RESERVE 2500
- JACK DANIEL'S 1490
- JACK DANIEL'S G. JACK 1890
- JACK DANIEL'S SINGLE 2470
- BALLANTINES 1230
- BALLANTINES 12 ÉVES 1610
- BALLANTINES BRAZIL 1290
- GLENFIDDICH 12 ANS 2410
- JIM BEAM 1230 CHIVAS REGAL 1610
- JAMESON 1330
- JAMESON BLACK BARREL 2890
- BUSHMILLS 1330
- BUSHMILLS BLACK 1490
- GRANT'S 1290 GRANT'S 12 ANS 1590
- TULLAMORE DEW 1290
- GLENMORANGIE 2130
- BALLANTINE'S 17 ANS 3370
- GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 2750
- GLENLIVET 12 ANS SINGLE MALT 2130

W BRANDY, COGNAC 4 cl

- LÁNCHÍD BRANDY 1330
- METAXA ***** 1190
- REMY MARTIN V.S.O.P 3370
- REMY MARTIN X.O 5500
- MARTELL V.S. 1390
- MARTELL V.S.O.P. 3370
- HENNESSY V.S. 2130
- HENNESSY FINE DE COGNAC 2450
- HENNESSY XO 4990
- ARARAT 6 ANS 1190

W TEQUILA 4 cl

- SAUZA SILVER 1150
- SAUZA GOLD 1190
- SIERRA SILVER 1190
- SIERRA GOLD 1230
- OLMECA BLANCO/GOLD 1090 / 1290
- JOSE CUERVO SILVER 1070
- JOSE CUERVO GOLD 1130
- MONTEZUMA WHITE 1190
- MONTEZUMA GOLD 1190

W GIN 4 cl

- GORDON'S 1290
- BEEFEATER 1330
- MONKEY 47 2690
- BOMBAY 1430
- BEEFEATER 24 1550
- TANQUERAY TEN 2150
- HENDRICK'S 2130

BIÈRES PRESSION

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

- DREHER CLASSIC 580 890 1050
- PILSNER URQUELL 670 1010 1130
- HB BIERE BLANCHE 770 1230 1370
- DREHER BAK (brune) 630 1010 1130
- DREHER PALE ALE 610 930 1040

S SNACKS

- 01 OLIVES 570
- 02 TOMATES SÉCHÉES 620
- 03 CACAHUÈTES 620
- 04 BRUSCHETTA TOMATE 1930
- 05 ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS 2010
tomate, jambon de Parme, olives
- 06 AILERONS DE POULET
sauce piquante, pommes au four, avec sauce
piquante / fromage bleu / céleri
6/ 10/14pcs - 2710/3520/4170
- 07 TOAST À L'AIL
GRATINÉ AU FROMAGE 1380
- 08 STEAK TARTARE ET TOASTS 3050/3930
100g/150g, with toast
- 09 NACHOS 1930
Servis avec une sauce mexicaine,
ou une sauce Cheddar

X BITTERS 4 cl

- ZWACK UNICUM 910
- ZWACK UNICUM PLUM 950
- ZWACK UNICUM NEXT 950
- ZWACK UNICUM RISERVA 1560
- AVERNA 910
- APEROL 1100
- JÄGERMEISTER 1010
- BECHEROVKA 950

X L LIQUEURS 4 cl

- BAILEYS 1290
6 cl
- BAILEYS 1510
4 cl, Chocolat Luxe
- COINTREAU 1710
- CALVADOS BOULARD 1650
- PERNOD 1190
- RICARD 1230
- DISARONNO AMARETTO 1690
- SOUTHERN COMFORT 1590
- SAMBUCA 1190
- ABSINTH 1290
- GALLIANO 1650
- KAHLÚA 1090
- MALIBU 950
- OUZO 12 1090
- X GRAND MARNIER 1630

W VERMUTH 8 cl

- MARTINI 970
Bianco, Dry, Rosso, Rosato
- CAMPARI 1150

W RHUM 4 cl

- HAVANA CLUB ANEJO BLANCO 1190
- HAVANA CLUB ANEJO 3 ANS 1170
- HAVANA CLUB ESPECIAL 1230
- HAVANA CLUB 7 ANS 1930
- BACARDI LIGHT-DRY 1230
- BACARDI BLACK 1390
- BACARDI 8 ANS 2050
- CAPTAIN MORGAN BLACK 950
- CAPTAIN MORGAN SPICED 1130
- RON VARADERO SILVER DRY 1090
- RON VARADERO ANEJO 7 ANS 2250
- ZACAPA 23 ANS 2490

L long drinks

01 VODKA - SODA - LIME 2 030

Vodka, jus de citron vert soda

02 MOJITO 2 250

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda

03 MOJITO AUX FRUITS 2 570

Mangue, fraise, fruits des bois, melon, ananas-pamplemousse, kiwi

04 LONG ISLAND ICED TEA 2 610

Rhum Havana, vodka, gin, tequila, Triple Sec, cola, jus de citron

05 PASSION LONG ISLAND ICED TEA 2 550

Rhum Havana, vodka, gin, tequila, sirop fruits de la passion, jus d'aireselles

06 CASTRO'S LEMONADE 2 130

Rhum Havana, sirop fruits de la passion, citron vert

07 RICCOCONO 2 070

Vodka, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème, sirop de mangue

08 BLOODY MARY 1 890

Vodka, jus de tomate, Tabasco, Worchester, sel, poivre, jus de citron, citron vert

09 CAIPIRINHA FRAISE 2 290

Cachaca, cassonade, friase, citron vert

10 CUBA LIBRE 2 230

Rhum Havana, Cola, citron vert

11 CUBA LIBRE ESPECIAL 2 470

Rhum Havana Especial, Cola, citron vert

12 TEQUILA SUNRISE 2 130

Tequila, grenadine, jus d'orange

13 GARIBALDI 1 970

Campari, jus d'orange

14 BLUE LAGOON 1 930

Curacao bleu, sirop de canne, rhum Havana, jus de citron, soda

15 CHAVEZ'S LEMONADE 2 150

Rhum Havana, sirop de cerise, citron vert, soda

16 SEX ON THE BEACH 2 250

Vodka, liqueur de pêche, jus d'airielle, jus d'ananas

17 SINGAPORE SLING 2 250

Gin, liqueur de cerise, jus de citron, grenadine, soda

18 ACAPULCO DREAM 2 030

Tequila, rhum brun, jus d'ananas, jus de pamplemousse

19 TEQUILA MATADOR 2 350

Tequila, Triple Sec, jus de citron, jus d'ananas

20 WOO WOO 2 090

Vodka, liqueur de pêche, jus d'aireselles

21 BANANA COW 1 570

Rhum brun, lait, sirop de banane

22 SPICE & GINGER 2 250

Rhum épicié, gingembre, citron vert

23 PINA COLADA 2 230

Rhum Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème liquide

24 BLUE HAWAII 2 250

Vodka, Curacao bleu, Cointreau, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide

25 PIÑA COLADA FRAMBOISE 2 250

Rhum Havana, crème de noix de coco, framboises, ananas, crème liquide

26 MAI TAI 2 470

Rhum brun, Curacao Bleu, rhum 73%, sirop d'amande, jus d'ananas, jus d'orange

27 CARIBBEAN PUNCH 1 890

Rhum Havana, liqueur de pêche, jus d'orange, citron

28 CHARLES 1 770

Malibu, rhum Havana, Curacao bleu, jus d'ananas

29 MELON BALL 1 970

Liqueur de melon, vodka, jus d'ananas

30 LAS PALMAS 1 770

Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, jus d'ananas, jus de citron

31 COOL-AID 2 150

Amaretto, lime, Southern Comfort, liqueur de melon, jus d'aireselles

32 ZOMBIE 2 430

Rhum blanc, rhum brun, rhum 73%, liqueur de cerise, jus d'ananas, citron vert

33 CAIPIRINHA 2 250

Cachaca, citron vert, sucre brun

34 SIXTH SENSE 2 190

Vodka, liqueur de banane, grenadine, sirop de mangue, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas

35 BAHAMA MAMA 2 430

Rhum brun, Kahlua, Malibu, jus de citron, grenadine, jus d'orange, jus d'ananas

36 PASSION CAIPIROSKA 2 250

Vodka, sirop fruits de la passion, citron vert

37 GIN FIZZ 2 150

Gin, sirop fruits de la passion, citron vert

38 SAN FRANCISCO 2 090

Bols Vodka, Bols Banane, grenadine, jus d'orange

L CHAMPAGNE ET FIZZ

39 APEROL SPRITZ 1 890

Prosecco, Aperol, soda, zeste d'orange

40 HUGO 1 730

Prosecco, sirop de sureau, citron vert, feuilles de menthe

41 KIR ROYAL 1 890

Champagne, Crème de Cassis

42 RUBY RED CHAMPAGNE 2 090

Champagne, jus d'aireselles, citron vert

43 TROPICAL CHAMPAGNE 2 250

Champagne sec, rhum Havana, sirop de mangue, jus d'orange

44 ROSATO RIVIERA 1 510

Champagne sec, Martini rosato, jus d'orange, jus de fraise

45 CHAMBORD CHAMPAGNE 1 790

Prosecco, liqueur de fraise Chambord, fraise

46 SUMMER ORANGE 1 450

Lillet Blanc, jus d'orange, Prosecco, tranche d'orange

47 MORNING GLORY 1 430

Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, cerise confite

48 TESTAROSSA 1 890

Prosecco, fraise

CLASSIC COCKTAILS

01 MARGARITA 1 950

Tequila, Triple Sec, jus de citron

02 DAIQUIRI 1 750

Rhum Havana, citron vert, sucre

03 MANHATTAN 1 670

Bourbon, Martini Rosso, Angostura

04 MARTINI DRY 1 670

Vodka, Martini dry, olive noire

05 NEGRONI 1 970

Martini Rosso, Campari, Gin, soda, zeste d'orange

06 OLD FASHIONED WHISKY 2 130

Jack Daniels, sucre brun, angostura, zeste d'orange, cerise confite

07 BOURBON SOUR 1 590

Jim Beam, jus de citron, sirop de canne, cerise confite

L LUXURY DRINKS

49 MOJITO DE LUXE 2 910

Havana Especial, Citron vert, sucre brun, Perrier citron vert, menthe fraîche

50 TANQUERAY 10 MARTINI 2 390

Tanqueray 10, Martini dry, olive verte

51 CUBA LIBRE 7 2 470

Rhum Havana Club 7 ans d'âge, Cola, citron vert

52 ZACAPA SOLERA DAIQUIRI 2 470

Zacapa Centenario, citron vert, sucre brun, cerise confite

53 THE VIAN SMASH 2 030

Tanqueray 10, Lillet Blanc, sucre, zest de citron vert, menthe, jus de citron vert

54 GREYGOOSE COSMO 2 550

Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, lime

55 TANQUERAY 10 TONIC 2 910

Tanqueray 10, tonic, citron vert, romarin

56 CARIBBEAN PERRIER 2 090

Gingembre frais, miel, Rhum Havana Especial, Angostura, jus de citron vert, Perrier, tranche de concombre, citronnelle fraîche

57 MOSCOW MULE 2 150

Absolut vodka, bière de gingembre, jus de lime, concombre frais, Fernetbranca

58 COGNAC ALEXANDER 2 890

Hennessy VS, Crème de Cacao, cream, crème, Noix de muscade rapée)

S SHORT DRINKS

- 01

SCREAMING ORGASM 2130

vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02

COSMOPOLITAN 2250

Vodka, cointreau, jus d'airelles, citron vert
- 03

WHITE RUSSIAN 2150

Kahlua, vodka, crème
- 04

DAIKIRI GLACÉ AUX FRUITS 2250

Havana Rum,arômes: mangue, fraise, fruits des bois, ananas-pamplemousse, kiwi, banane, noix de coco ou melon
- 05

MARGARITA GLACÉE AUX FRUITS 1930

Tequila, arômes: mangue-chili, fraise ou framboise
- 06

DAIQUIRI DEUX COULEURS 2250

Rhum Havana, sirop de fraise, sirop de la passion, ananas ou fraise
- 07

PISCO SOUR 1730

Liqueur de Pisco, blanc d'oeuf, sirop de sucre, jus de citron vert

S SHOTS

- 08

ABSOLUT FLYING 1350

Absolut vodka citron, sucre de canne, rhum à 73%, citron, flambé
- 09

BLOODY BRAIN 1610

Liqueur de pêche, grenadine, Baileys
- 10

BLACK OUT 1350

Unicum, Sambuca
- 11

RAINBOW SHOT 1350

A base de vodka, aromatisé mangue, fraise, fruits des bois, banane, noix de coco, fruits exotiques ou melon
- par 2

2 590 / par 4 4 490 / par 6 5 950 / par 8 7 800
- 12

HOT SHOT 1810

Kahlúa, Baileys, Galliano, crème liquide
- 13

B'52 2190

Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambé
- 14

KAMIKAZE 1870

Vodka, Cointreau, citron vert
- 15

FLAMING RAINBOW 2030

Grenadine, liqueur de banane, Curacao Bleu, Ouzo, Rhum 73%

S Cocktails à base de Palinka

- 40

CHERRY COOLER 1790

Alcool de cerise au miel, citron vert, sirop de griottes, jus de fraise, soda
- 41

WILLIAM'S CAIPIRINHA 1810

Palinka à la poire William, citron vert, sucre brun, cerise confite
- 42

HEY HONEY 1790

Alcool de pêche, sirop de vanille, zest d'orange et citron vert, cerise confite
- 43

LAND OF FIRE 1790

Brandy de fraise, sirop de fraise,citron vert, jus de grenade
- 44

PLUM BLOSSOM 1710

Brandy de prune casher, sirop de cannelle, jus de canneberge, citron vert

S GIN COCKTAILS

- 16

DIRTY BEEFEATER MARTINI 1790

Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 17

DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 1810

Beefeater, Dragon purée, lime, soda
- 18

CUCUMBER GIN TONIC 1890

Beefeater, tonic, lime, concombre
- 19

HENDRICKS TONIC AU CONCOMBRE 3050

Hendricks gin, tonic, citron vert tranche, concombre en tranche
- 20

THE VIAN GIMLET 1790

Beefeater, jus de lime, gingembre sirop, gingembre frais
- 21

PEACH SLING 1790

Beefeater, Liqueur de Pêche, purée de peche, lime juice, purée de peche, ananas
- + Fever Tree Tonic Water 490

S COCKTAILS SANS ALCOOL

- 22

ORANGE SOLLER 1590

Jus d'orange, glace vanille, chantilly
- 23

RED BANANA 1330

Sirop de banane, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide
- 24

ANANAS COLADA 1490

ananas, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide
- 25

GREENY 1390

Jus de pêche, jus d'ananas, crème liquide, crème de melon, Tropical blue
- 26

SAFE SEX ON THE BEACH 1390

Jus de pêche, jus d'airelles, jus d'ananas
- 27

CRANBERRY ICE TEA 1250

Jus d'airelles, thé glacé, citron
- 28

SANTA CLARA 1250

Jus d'ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de mangue, lait
- 29

VIRGIN MOJITO 1450

Citron vert, menthe fraîche, soda, sirop de canne
- 30

GRAPY 1290

Jus de raisin, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco
- 31

TONIC FRESH 1330

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, jus de fraise, tonic
- 32

VIRGIN CAIPIRINHA 1290

Citron, sucre brun, gingembre, cerise confite
- 33

X LEMONADE 1690

Fruits tropicaux, citron, purée d'ananas-pamplemousse, Perrier
- 34

HAPPY MORNING 1390

Jus d'orange, jus de melon, jus de citron, grenadine
- 35

FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES 1390

Saveur fraise, mangue, kiwi, fruits des bois, melon, raisin, noix de coco ou banane

S MARTINI COCKTAILS

- 36

ESPRESSO MARTINI 1990

Bols vodka, Kahlua, ristretto froid
- 37

MARTINI POMME VERTE 1890

Bols Vodka, Martini dry, sirop de pomme verte, jus de pommes
- 38

PORNSTAR MARTINI 1990

Bols Vodka, Martini dry, sirop fruits de la passion, citron vert et jus d'ananas
- 39

CHERRY MARTINI 1890

Bols Vodka, sirop de griottes, Martini rosé, jus de citron vert

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

HUNGARIA EXTRA DRY O,2 L / O,75 L	1990 / 6590
HUNGARIA GRAND CUVÉE O,75 L	6750
ASTI CINZANO DOUX O,75 L	6950
KREINBACHER EXTRA DRY O,75 L	7950
GARRONE MUSCATO SPUMANTE DOUX O,75 L	5550
VILLA SANDI PROSECCO DOC FRIZZANTE O,15 L / O,75 L	1090/6990
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE O,75 L	16100
MARTINI BRUT O,75 L	5650
MÖET & CHANDON O,75 L	19900
MÖET & CHANDON ROSE IMPERIAL O,75 L	24900
DOM PÉRIGNON 2008 O,75 L	74900
SANGRIA O,1 L / 1,5 L	340 / 4600

CAFÉ VIAN



SPEISEKARTE

CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

BISZTRÓ BAZILIKA

1051 Budapest, Hercegprímás utca 15.

LIEBE GÄSTE,

Unsere Speisen bestehen aus gründlich selektierten Inhaltsstoffen, die wir frisch zubereiten. Wir bitten daher um Ihr Verständnis, für die daraus entstehende Zubereitungszeit. Vielen Dank.

Wir berechnen für die halbe Portionen 70 % des Preises. Der Service ist nicht im Preis inbegriffen. Die Empfohlene Servicegebühr ist von 12 bis 15 %. Unsere Preise sind in Ungarischem Forint.

Bitte fragen Sie ihren Kellner nach Allergenen und Inhaltsstoffen in unserem Essen.

Die mit dem Buchstaben **V** markierten Speisen sind Vegetarisch.

Die mit einem  markierten Speisen sind würzig.

! Der Verzehr von rohem oder halbrohem Fisch, Schalentieren, Eiern und Fleisch erhöht das Risiko einer Lebensmittelvergiftung.

ÖFFNUNGZEITEN

9-01 Uhr täglich

GESCHÄFTFÜHRERS

Péter Városi, László Böte, Péter Muhorai, Csaba Czigler

KÜCHENCHEFS

András Kodák, Zoltán Laki

MIXER

Sándor Garzó

AUSWAHL DER WEINE

Lívia Kiss

FRÜHSTÜCK

- 01 AMERIKANISCH..... 2 590

0,2 l Frischer Obstsajt, Omelette oder Eier, warmes Getränk nach Wahl
- 02 ENGLISCH..... 2 640

Ham&Eggs, Würstchen, Bohnen mit Tomatensauce, Brot
- 03 FRANZÖSISCH V..... 1 990

2 große Stücke frisches Feingebäck, Konfitüre, Butter, Toast, warmes Getränk nach Wahl
- 04 FITNESS V..... 1 810

Corn Flakes oder Müsli mit Milch oder Joghurt + Obst
- 05 KONTINENTAL..... 2 190

Schinken, Käse, Konfitüre, Butter, Mangalica Schinken, Cheddar Käse, Tomaten, Paprika, Gurken, hartgekochtes Ei, warmes Getränk nach Wahl
- 06 PARMA..... 2 230

Parmaschinken, weiches Ei, Parmesankäse, Oliven, Toast
- 07 BRASILIANISCH..... 2 230

½ Grapefruit mit Obstsalat gefüllt, ½ Grapefruit, 0,2 l frischer Saft
- 08 WIENER..... 2 230

1 Paar knackige wiener Würstchen, Dijon-Senf oder Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat, dunkles Brot, 1 warmes Getränk nach Wahl
- 09 UNGARISCH..... 2 390

Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, Gänsegriebe, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich
- 10 MIAMI..... 2 460

frisch gebackener Bagel, geräucherter Lachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, gemischter Salat

11 Frisches Feingebäck

- 14 English muffin (ohne Füllung) 550

15 Frisch gebackenes Croissant mit Füllung 590 Schoko, Marmelade

16 Frisch gebackenes Croissant, ohne Füllung 570

17 Frisch gebackenes Panini (ohne Füllung) 550

18 Frisches Feingebäck im Korb (3 große Stücke) 1590

19 Frisch gebackener Bagel 570

20 Portion Butter, 21 Konfitüre, 22 Haselnusscreme / Erdnussbutter, 23 Frischkäse +290

Informieren Sie sich über die täglich frische Auswahl bei der Bedienung

EIER GERICHTE

- 01 MEDITERRANES OMELETTE..... 1 890

Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln
- 02 LÄNDLICHES OMELETTE..... 1 990

3 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 03 LÄNDLICHES OMELETTE, GEREICHERT..... 2 230

4 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 04 FITNESS-OMELETTE..... 1 870

nur Eiweiß, mit Schinken und Pilzen
- 05 POCHIERTE EIER VIAN ART..... 2 230

Zubereitung ca. 20-25 Minuten..... mit Kartoffelrösti, gedünstetem Spinat und Sauce Hollandaise
- 06 EIER LETSCHO..... 1 620

3 Eiern mit Weißbrot
- 07 OMELETTE MIT MEERESFRÜCHTEN..... 1 890

geräucherter Lachs, Garnelen, Muscheln
- 08 LACHS BENEDICT (EGGS ROYALE)..... 3 210

gedünsteter Spinat und pochierte Eier, englischer Muffin und Sauce Hollandaises Zubereitungszeit: 20-25 min.
- 09 EIERLETSCHO AUS 3 EIERN MIT GEGRILLTE GÄNSELBER UND WEISSBROT .. 3 050



10 Arme Ritter 1 420
mit Knoblauch oder Fruchtarmelade oder Ahornsirup



11 CHAMPAGNER-FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Kir Royal, Mimosa, Testarossa zu einer der obigen Frühstückssorten (Kir Royal Coctail oder Testarossa) 1 190

Prosecco or Prosecco Rosé 1.5dl 790

EIER GERICHTEN

DREI EIER NACH WAHL

Spiegeleier , Rühreier Omelette oder Hart gekochtes Eier 1 190

HAM & EGGS 1 450

DREI EIER NACH WAHL MIT 2 BELÄGEN

Spiegel Eier , Rühr Eier Omelette oder Hart gekochtes Eier 1 730

BELÄGE

Schinken, Käse, Pilze, Hühnchen, Tomaten, Lachs, Gemüse, Speck

EXTRA BEILAGEN ZU EIERN, OMELETTE 290



E VORSPEISEN

- 01 NACHOS **V**1930

mit mexikanischer Salsa oder mit Jalapeno-Cheddarkäse-Sauce
- 02 TOASTSCHEIBEN MIT KNOBLAUCH UND KÄSE **V**...1380
- 03 TOMATEN-BRUSCHETT **V**1930
- 04 GEMISCHTE BRUSCHETTA.....2010

mit Parmaschinken, Tomaten, Oliven
- 05 PARMASCHINKEN CARPACCIO.....2560

auf Salatbett mit Balsamessig, mit Parmesanspänen
- 06 CAPRESE **V**3050

Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto
- 07 GÄNSELEBERPASTETE4720

mariniert in Tokajer Ausbruchmit Obst-Chutney
- 08 CAPRESE MIT PARMASCHINKEN CARPACCIO..3370

Büffelmozzarella, Parmaschinken, Tomaten, Pesto
- 09 AUBERGINENCREME **V**2030

mit Kräutern der Provence, Toast, Panini
- 10 VEGETARISCHE PLATTE TOSKANA.....2970

Auberginencreme, Artischokencreme, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini und Auberginen, Oliven, Parmesan
- 11 SPANISCHE ANTIPASTO-PLATTE.....3320

Serrano-Schinken, gemischte spanische Wurst- und Salamisorten, Oliven, Machengo Käse
- 12 LENDEN-CARPACCIO3370

mit Rucolasalat und Parmesanspänen
- 13 BEEFSTEAK-TATAR3050/3930

100g/ 150g, nach ungarischer Art, mit Toast
- 14 BEEFSTEAK-TATAR NACH FRANZÖSISCHER ART...3930

mit Kapern, Bratkartoffeln und Salat
- 15 GEWÜRZTER, GERÄUCHERTER LACHS3010

mit Sahnemeerrettich
- 16 BAUERNPLATTE NACH UNGARISCHER ART ..3350

Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich
- 17 WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL.....2710/3520/4170

mit Steak-Kartoffeln, Chili- und Blaukäsesauce, Selleriestange 6/10/14
- 18 WALDPILZE IM OFEN ÜBERBACKEN **V**2230

Steinpilze, Austernpilze, Herbstlinge, Champignons, mit gegrillten Zucchini und Tomaten **Zubereitung ca. 20-25 Minuten**

QUICHE DES TAGES

MIT GEMISCHTEM SALAT

1810

E SUPPEN

22 Ungarische Pilzsuppe **V**
1390 **V**

23 Ungarische Gulaschsuppe im Kessel
1690

24 Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsewürfeln
1490

25 Kalte Fruchtesuppe **V**
1320

26 Französische Knoblauchcrem Suppe **V**
1390

27 Pikante Hühnersuppe mit Erdnüssen
1420

28 Fleischbrühe mit Gemüse garniert, Rindfleisch
1450

29 TAGES-CREMESUPPE MIT CROUTONS **V**
1390

19 KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERSONEN

Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Wurst, Tomaten, Zwiebeln, Butter
7750

KÄSE

20 FRANZÖSISCHE KÄSE AUSLESE (120g) mit Toast
1830

21 FRANZÖSISCHE UND UNGARISCHE KÄSE AUSLESE mit Toast
3360





CAFÉ VIAN
SPECIALS

13 GERÄUCHERTES
ENTENBRUST CARPACCIO
MIT GEGRILLTER
GÄNSELEBER

auf einem Salatbett mit
Trüffeln und Olivenöl, mit
Parmesanspänen und
Wachteleiern
3 690

14 ZIEGENKÄSE UND
GÄNSELEBERPASTETE

an Rucola Salat mit
pochierten Quitten und
Pinienkernen
3 920

15 HONIG-INGWER ROTES
THUNFISCHSTEAK

auf Salatbett
mit Vinaigrette
3 590

F SALATE

Unsere Salate sind auch als Hauptgericht geeignet und werden
mit Toast serviert. Auf Anfrage servieren wir auch gerne glutenfreies Brot
oder Toastbrot, 120 Ft/Scheibe

01 CÄSAR-SALAT 2 870
Römersalat, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Cäsar-
Sauce, Toast mit Pesto, Knoblauch

02 GRIECHISCHER SALAT V 2 410
Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, blaue Zwiebeln,
Fetakäse, Petersilie, Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl

03 CÄSAR-SALAT MIT KNOBLAUCH-SCAMPISPIESS 3 430
aus Römersalat

04 DUFTIGER ENTENSALAT 3 050
duftiger gemischter Salat mit frisch gebratenen Entenbruststreifen,
Bratäpfeln und Walnüssen

05 GEGRILLTER SOIGNON ZIEGENKÄSE..... 3 170
im Mantel auf Rucolasalat-Bett mit getrockneten Tomaten und Toast

06 NIZZA SALAT 2 730
frischer, gemischter Salat, Tomaten, gekochte Kartoffeln, Oliven,
hartgekochtes Ei, Thunfisch, Bohnen, Vinaigrette

07 SCHWEIZER 2 630
frischer Salat mit Ziegenkäse auf Toast geschmolzen, Oliven,
Walnüssen und getrockneten Tomaten

08 NORWEGISCH 3 170
frischer, gemischter Salat, getrocknete Tomaten, geräucherter Lachs,
Zitronenscheibe, hartgekochtes Ei

09 HAWAII 2 660
frischer, gemischter Salat, Gurken, Paprika, Apfel, Ananas gegrillte
Hähnchenstreifen, geriebener Käse, Cäsar-Sauce

10 MONTMARTRE 2 730
frischer, gemischter Salat, Tomaten, Walnüsse, hartgekochtes Ei,
Käse, gegrillte Hähnchenstreifen, Vinaigrette

11 LENDENSTREIFEN MARINIERT IN DIJON-SENF . 4 490
gemischter Salat, frisch gebratene Lendenstreifen, Parmesanspäne

12 GEGRILLTE GENSELEBER STREIFEN 4 380
auf duftiger, gemischter Salat, frisch gebratene Genseleber streifen
und Bratäpfel

G NUDELGERICHTE UND SAUCEN

01 Lasagne mit Käse überbacken
aus Rindfleisch
3 050

02 Tortellini mit Ricotta-Spinat-
Füllung auf Olivenöl
mit Basilikum und Zitrone V
3 850

03 Knoblauch-Scampi, Spaghetti mit
Basilikum und Muscheln
4 090

SCHARFE NUDELGERICHTE

04 Pikante Lendenstreifen, Penne
mit Sojasauce und Gemüse 
3 090

05 Tortellini mit Ricotta-Spinat-
Füllung in Tomatensauce mit Chili
und Knoblauch V 
3 850

06 Pikante Lendenstreifen, Penne
mit Sojasauce und Gemüse 
4 490



Wählen Sie bitte
von den nachstehenden
Nudeln und Zutaten

Penne, Spaghetti, Grüne Nudeln

07 Renaissance 3 010
Hähnchenbrust-, Pilzen-, Karotten- und
Zucchiniastreifen, in Olivenöl
mit Soja und Weißwein gegart

08 Arrabbiata 2 360 
Oliven, Kapern, scharfer Tomatensauce

09 Nach Vian Art 3 050
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und scharfen Tomatensauce
mit Oliven

10 Tomatensauce mit Parmesan
V 2 230

11 Leichte Pilzrahmsauce V 2 690

12 Käsesauce aus Räucherkäse
und Blaukäse V 2 410

13 Lachsstreifen
in leichter Rahmsauce 3 590

14 Spaghetti Bolognese
aus Rindfleisch 3 050

HAUPTGERICHTE

H HÜHNCHENGERICHTE

01 **GEGRILLTE HÄNCHENBRUST-STREIFEN NACH VIAN ART** 3 010
mit kandierter Zitrone, Oliven und Kartoffelrösti



02 **PAPRIKAHUHN MIT HAUSGEMACHTEN NOCKERLN** 3 350

03 **ZITRONEN-CHILI HÄHNCHEN-SCHENKELFILET AM ROST** 3 150
*mariniert mit Honig und Chili
serviert mit Kartoffelpüree und Parmesan*



04 **HÄHNCHENBRUST MIT MOZZARELLA** 3 590
*und französischem Kartoffelauf
an Chardonnay-Sauce*

05 **HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT AUBERGINEN UND PARMESAN** 3 370
würziger Tomatensauce

06 **HÄHNCHENBRUSTRAGOUT MIT ESTRAGON UND DIJON-SENF** 2 730
mit Jasmin reis oder mit gegrilltem Gemüse

M FISCH GERICHTE

01 **HONIG-INGWER THUNFISCHSTEAK, MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND PESTO**
4 490

02 **NORWEGISCHER LACHS IN FOLIE GEGART**
*mit Frühlingszwiebeln, Limetten und Sojasauce,
serviert mit gedämpftem Spargel und Jasmin Reis*
4 490

03 **GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSSTEAK**
mit gegrilltem Gemüse und Pesto
4 490



04 **MIESMUSCHELN NACH VIAN ART**
an Zwiebeln und Weißwein, mit Pommes Frites
3 990

05 **MEERESFRÜCHTE-PLATTE FÜR 2 PERSONEN**
14 500
*Scampi, Miesmuscheln, Thunfischsteak,
Lachssteak, gegrilltes Gemüse, gemischter Salat
mit Vinaigrette, Bratkartoffeln*

» H ENTEN UND GÄNSELEBER GERICHTE «

12 **ENTENBRUST AM ROST NACH UNGARISCHER ART** 4 490
*mit Letscho
und Kartoffelrösti*

13 **ENTENBRUSTFILET AM ROST NACH VIAN ART** 5 590
*mit gegrillter Gänseleber,
Ratatouille, Oliven und
Kartoffelrösti*

07 **CONFIERTE ENTENKEULE MIT GNOCCHI UND DIJON-SENF** 4 490
mit gedünstetem Kraut in Weißwein

08 **GEGRILLTES ENTENBRUSTFILET** 4 490
an Orangen-Honig-Sauce mit Kroketten

09 **ENTENBRUSTFILET IN EINEM PFEFFER-GEWÜRZMANTEL GEBRATEN** 4 490
mit Steak Kartoffeln und Pfeffer Sauce



10 **GEGRILLTES GÄNSELEBERMIGNON** 6 330
mit karamellisierten Äpfeln und Sellerie-Panna-Cotta

11 **GÄNSELEBERSCHEIBEN NACH UNGARISCHER ART** 6 330
mit pikantem Letscho

* FLEISCH GERICHTEN *

14 **WIENER SCHNITZEL** 3 350
*Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln
oder mit Pommes Frites*

15 **STEAK (180/300G) NACH MEXIKANISCHER ART** 6 730 / 9 990
*mit Chili-Honig-Pfeffersauce, gegrilltem Mais
und Steak-Kartoffeln*



16 **STEAK (180/300G) MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE**
mit Kroketten 6 730 / 9 990

17 **STEAK (180/300G) MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER** 7 350 / 10 990
mit Letscho und Steak-Kartoffeln

18 **BEEFSTEAK MIT GESCHMOLZENEM SAINT NECTAIRE KÄSE (180/300G)** 6 730 / 9 990
und in Honig geschwenkten Kartoffeln

19 **KUMPEL PLATTE AUS UNSEREN LIEBLINGSGERICHTEN** 8 290 / 16 500
*Hünchen, Ente oder schweine gerichte für 2 oder
für 4 Personen. (Fragen Sie ihren Kellner)*

20 **KNOBLAUCH-ROSMARIN LAMMRÜCKEN** 6 830
mit gegrilltem Gemüse

21 **RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN**

3 350

I HAUSGEMACHTE HAMBURGER

Die Preise für die Sandwiches enthalten 1 Portion Pommes Frites oder Steak-Kartoffeln.

- 10

NEW YORK HAMBURGER

hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen

3 350
- 11

VIAN DELUX HAMBURGER

doppelte Portion hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, doppelte Portion Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen

4 490
- 12

MEXIKANISCHER BURGER

hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende mit Chili, Jalapeno, mexikanisch Salsa, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen

3 870



13

HAMBURGER MIT FRZ. BLAU SCHIMMEL KÄSE

und ein Chutney von Rosinen
und Zwiebeln mit süßem Tokaj Wein aromatisiert und Rucola Salat

3 590



- 14

BARBECUE HÄHNCHENSCHENKEL BURGER

Hähnchenschenkel Filet in Chili und Zitrone mariniert, mit Barbecuesauce, frischem Römersalat, Tomaten und Cheddarkäse

3 250

I GEGRILLTE SANDWICHES

- 01

ARDECHE

hausgemachte, würzige Fleischcreme auf Buchweizenbrot, mit Käse gegrillt

2 050
- 02

MARGHERITA

Tomaten, Käse, Basilikum, Buchweizenbrot

2 050
- 03

VIAN

hausgemachte, würzige Pilzcreme auf Buchweizenbrot, mit Käse gegrillt

2 050
- 04

CROQUE MONSIEUR

französisches warmes Sandwich, Schinken, Käse, Béchamelsauce, Buchweizenbrot

2610
- 05

CROQUE MADAME

Croque-Monsieur Sandwich mit einem Spiegelei darauf

2710
- 06

CLUB

Salat, Tomaten, Bacon, Schinken, würzige Mayonnaise, Buchweizenbrot

2810
- 07

CALIFORNIA

Salat, Tomaten, gegrillter Hähnchenbrust, Cäsar-Sauce, Buchweizenbrot

3 010
- 08

BAGATELLE

gegrillte Hähnchenscheiben, Tomaten, Mozzarella, im Baguette

2 790
- 09

STEAK SANDWICH

aus Lende im Baguette mit Bratzwiebel und Tomaten

4 090

N GERICHTE, SNACKS FÜR DIE NACHT NACH 23.30 UHR

- 01

GEMISCHTE KÄSE AUSLESE MIT TOAST AUS UNGARISCHEN UND FRANZÖSISCHEN KÄSEN

3 360
- 02

CAPRESE SALAT MIT PARMASCHINKEN

3 370
- 03

WÜRZIGER, GERAUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH

3 010
- 04

UNGARISCHE PILZSUPPE

1 390
- 05

PUTENRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON UND KÄSEWÜRFELN

1 490
- 06

CÄSAR-SALAT MIT GEGRILLTEM HÄNCHENBRUSTFILET

2 870
- 07

RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN

3 350
- 08

MAILAND SANDWICH

Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, im Buchweizenbrot

2 250
- 09

PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN

3 350
- 10

UNGARISCHE GULASCHSUPPE IM KESSEL

1 690

c BEILAGEN

- 01

SPINAT MIT KNOBLAUCH

970
- 02

POMMES FRITES

970
- 03

WÜRZIGE STEAK-KARTOFFELN

970
- 04

KROKETTEN

970
- 05

FRISCHER SALAT

970
- 06

MAYONNAISE-KARTOFFELN

970
- 07

TOMATEN MIT BASILIKUM

970
- 08

FRANZÖSISCHER KARTOFFELAUFLAUF

1 120
- 09

GEGRILLTES GEMÜSE

1 110
- 10

REIS

790
- 11

ESSIGGEMÜSE

690
- 12

KÜRBIS MIT SALBEI UND HONIG (nur im Winter)

970

Der Verzehr von rohem oder halbrohem Fisch, Schalentieren, Eiern und Fleisch erhöht das Risiko einer Lebensmittelvergiftung.

D HAUSGEMACHTE
NACHSPEISEN

Sehen Sie sich unsere Dessert-Theke, um die Wahl zu erleichtern

- 01

CAFÉ GOURMAND

..... 1110

Kaffeegetränk nach Wunsch, mit dem Tagesdessert
- 02

SCHOKOLADEN-FONDANT

..... 1580

mit Milchsauce Zubereitung ca. 20-25 Minuten
- 03

CRÈME BRÛLÉE

..... 1420

gebrannte Creme mit Obst und Vanille
- 04

MILLE FEUILLE

..... 1420

karamellierter Blätterteig, mit Englischer Creme und frischen Erdbeeren gefüllt
- 05

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENSCHALE

..... 1320
- 06

PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG

1420

(2 Stück) Kakaopulver aromatisierter Palatschinken mit Vanilleeis
- 07

MASCARPONE MOUSSE MIT ERDBEEREN

.... 1420
- 08

FRANZÖSISCHER QUARKSTRUDEL

..... 1420

mit heißer Zimt-Sauerkirsch-Sauce Zubereitungszeit ca. 20-25 Minuten
- 09

FRANZÖSISCHE APFELTARTE

..... 1420

mit Vanilleeis
- 10

ZITRONENTARTE

..... 1420

nach altem französischem Rezept
- 11

MASCARPONE-KÄSETORTE

..... 1420

mit Himbeersauce
- 12

FRISCHER OBSTSALAT

..... 1480

aus Früchten nach Saison
- 13

PROFITEROL

..... 1580

3 Stück
- 14

SCHOMLAUER NOCKERLN

..... 1420
- 15

MARONENPÜREE MIT SCHLAGSAHNE

..... 1420
- 16

„BABY“ DESSERT AUSWAHL

..... 1790

3 verschiedene Dessert auf einem Teller; hierzu fragen Sie bitte Ihren Kellner für das Tagesangebot

17 ZUCKER- UND GLUTENFREIE DESSERTS

1 480

fragen Sie bitte nach unserem Tagesangebot

- 08

FRANZÖSISCHE KÄSE AUSLESE

..... 1830

120g



Mitternacht
Nachspeisen

ZITRONENTORTE
NACH ALTEM
FRANZÖSISCHEM REZEPT
1 420

MASCARPONE
MOUSSE
MIT ERDBEEREN
1 420

MASCARPONE-
KÄSETORTE
MIT HIMBEERSAUCE
1 420

SCHOKOLADENMOUSSE
MIT ORANGENSCHALE
1 320

FRANZÖSISCHE
APFELTORTE
MIT VANILLEEIS
1 420

D EISBECHER

- 01

RIVIERA

1520

Erdbeere, Pfirsicheis,
Zitronensorbet, Minze, Roletti,
frische Ananas

- 02

ZAZIE

1520

Pfirsich- und Vanilleeis,
Obstsalat, Schlagsahne

- 03

VERSAILLES

1520

3 Kugeln Vanilleeis,
Sauerkirschsauce, Schlagsahne
und Roletti

- 04

VIAN

1520

Karamell-, Vanille-,
Schokoladeneis, Schlagsahne,
Roletti, Kaffelikör, Nüsse,
Karamellsauce, Löffelbiskuit

- 05

CHANSON

1520

Walnuss-, Schoko-, Tiramisueis,
Schokolikör, Schlagsahne,
Walnüsse

- 06

BANANENSCHIFF

1520

- 07

RASPUTIN

1520

Zitronensorbet, Minze,
Zitronen-Wodka

0 GERICHTE NACH UNGARISCHER ART

- 01

UNGARISCHE BAUERNPLATTE 3 350

Schweinenacken, geräucherter Schinken, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettichcreme
- 02

BEEFSTEAK-TATAR NACH UNGARISCHER ART 100G/150G 3 050 / 3 930
- 03

KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERS 7 750

Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Tomaten, Zwiebeln, Butter
- 04

GÄNSELEBERPASTETE MARINIERT IN TOKAJER AUSBRUCH 4 720
- 05

GULASCHSUPPE IM KESSEL 1 690
- 06

PILZSUPPE 1 390
- 07

WIENER SCHNITZEL 3 350

Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln oder mit Pommes Frites
- 08

PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN 3 350
- 09

ENTENBRUSTFILET AM ROST 4 490

mit pikantem Letscho
- 10

ENTENBRUST VOM ROST VIAN ART 5 590

mit gegrilltem Gänseleber
- 11

GEGRILLTE GÄNSELEBERSCHEIBEN 6 330

mit pikantem Letscho und Steak-Kartoffeln
- 12

RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN 3 350
- 13

STEAK MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER (18/30 DKG) 7 350 / 10 990

und steak Kartoffeln
- 14

KNOBLAUCH-ROSMARIN-LAMMRÜCKEN 6 830

mit gegrilltem Gemüse
- 15

PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG 1 420

und Vanilleeis
- 16

SCHOMLAUER NOCKERLN 1 420

Klassische ungarische Menü vom Café Vian
6 930

Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsemümfeln
oder
Gulaschsuppe im Kessel

Entenbrustfilet am Rost
mit pikantem Letscho und Kartoffeln

oder
Gegrillte Gänseleberscheiben
mit pikantem Letscho und Steak-Kartoffeln

Palatschinken mit Zimt-Äpfel-Füllung
und Vanilleeis

oder
Schomlauer Nockerln

+ ein Glass Süsser Tokajer Wein und ein alkoholfreies Getränke
8 690

CAFE UIAN

- U HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE** 3 dl 5dl 1l
- 01 HAUSGEMACHTE LIMONADE 710 1070 2130
02 LIMONADE AROMATISÉ 770 1230 2250
Erdbeere, Holunder, Kirsche, Grüner Apfel, Mango, Melone, Preisselbeeren, Pfirsich, Minze, Rosen-Basilikum, Mango-Chili, Zimt Apfel Ingwer Sauerkirsche, Erdbeeren-Rosmaring
- 03 HAUSGEMACHTER EISTEE 770 1230 2250
Erdbeere, Pfirsich, Grüner Tee
- 04 FRISCH GEPRESSTER ORANGEN SAFT ODER GRAPEFRUIT SAFT
2dl/720 3dl/1080 5dl/1800 1l/3600

- LIMONADEN MIT ALKOHOL 5DL 1L**
- 05 "FÜTYÜLÖS" LIMONADE MIT HOLUNDER 1790 3570
"Fütyülös" Holunderlikör mit Honig, Holundersirup, Soda, Limette
- 06 "FÜTYÜLÖS" HIMBEERLIKÖR MIT HONIG 1790 3570
mit Honig, Himbeersirup, Soda, Limette

- Q MILCHSHAKES 3 DL / 5DL**
- 01 MILCHSHAKES 890 1490
Bananen, Mandel-Vanille, Nuss-Schokoladen, Erdbeer, Tropical
- 02/03 HIMBEERE/ERDBEERE 1130 1750
- 04 GREEN LIFE 1130 1750
Sellerie, Petersilie, Apfel, Gurken

- MINERALWASSER**
- 17 THEODORA 520 1110
18 ACQUA PANNA 2,5DL 7DL 650 1320
19 PERRIER 3,3 dl 830
20 SAN PELLEGRINO 2,5dl 650 1320
21 SODA WASSER 0,1L 95 0,9L 910
22 PERRIER LIMETTE 850
- SODAS in der Flasche**
- 23 PEPSI, 24 PEPSI LIGHT, 25 7UP, 26 CANADA DRY, 2,5 DL 560
SCHWEPPE 2,5 DL 560
27 Orange, 28 Tonic
SANPELLEGRINO 2 DL 650
33 Orange, 34 Blutorange, 35 Zitrone
FEVER TREE TONIC WATER 2 DL 890

- OBSTSÄFTE 3 dl**
- 100% OBSTSÄFTE 690
36 Orange, 37 Grapefruit, 38 Ananas, 40 Tomate
- 42 PREISELBEERE 720
EISTEE 2,5 DL 670
43 Zitrone, 44 Pfirsich, 45 Grüner Tee
- OBSTSÄFTE IN FLASCHE 2,5 DL 710
Apfel, Pfirsich, Orangen
- GETRÄNKE ZUM FRÜHSTÜCK UND ZUR BROTZEIT**
- 38 MILCH 380
mit Zucker oder mit Honig 2.5 dl
- 39 KAKAO 530
- 40 KARAMELL MILCH 510
- 41 HEISSE SCHOKOLADE 810
braun, weiß, Haselnuss, Erdbeere, Kokos, Banane, Glutenfreie
- 42 HEISSE SCHOKOLADE OHNE ZUCKER 810
- 43 HAUSEGEMACHTE HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE 670

- Y EISSHAKES 3 DL**
- 05 ORANGE SOLLER 1590
frischer Orangensaft, Vanilleeis, Schlagsahne
- 06 ZITRONEN-SHAKE 1350
- 07 KOKOS-SCHOKO-SHAKE 1390
- 08 ERDBEER-ORANGE 1350
- 09 VANILLE-SHAKE 1430
- 10 MANGO-SHAKE 1470
- 11 ERDBEER-EISSHAKE 1790
- 12 AMARETTO SAUERKIRSCH-SHAKE 1330
- 13 BAILEYS SHAKE 1430
alkoholhaltig

P DESTILLATE UND OBSTSCHNÄPSE 4 cl

- 'BÉKÉSI DISZNÓTOROS' SCHNAPS**
- 01 BIRNEN 1530 02 PFLAUME 1530
03 PFIRSICH 1670
- DESTILLATE**
- 04 ZWACK WILLIAMSBIRNE 1070
05 FÜTYÜLÖS HEIDELBEERE MIT HONIG 1350
06 FÜTYÜLÖS HOLUNDER MIT HONIG 1350
- SCHNAPS**
- 07 KOSCHER PFLAUME 1330
08 TEUFLISCHE SAUERKIRSCH MIT HONIG 1190
09 MÁRTON UND TOCHTER UNGARISCHE MARILLE 1630
- HÍRÖS AUS KECSKEMÉT**
- 10 SAUERKIRSCHSCHNAPS MIT HONIG UND TROCKENOBST 1530
11 PFLAUME 50% 1530
12 APFEL 50% 1630
- BRILL VEGETABLE SCHNAPS**
- 13 SELLERIE 1630 14 KÜRBIS 1630

- EDELBRÄNDE VON ZWACK**
- 15 PFLAUMEN VON BESZTERCE 2030
16 SAFTIGE SAUERKIRSCH 1830
17 QUITTE 2290
18 MARILLE 1730
- OBTSCHNÄPSE AUS GYULA**
- 19 QUITTE 2300
20 ZIGEUNKIRSCH 2100
21 WILLIAMSBIRNE TIEFES WASSER 60%, 2cl 1410
22 MARILLE TIEFES WASSER 60%, 2cl 1410
- GUSTO OBTSCHNÄPSE**
- 23 IRSAI OLIVÉR TRAUBEN 2030
24 APRIKOSEN AUS KECSKEMÉT 1390
25 QUITTE 1390

- Árpád Obstschnäpse**
- 26 LEPOTICA PFLAUME 1650
27 SAFTIGE QUITTE 2030
28 HAUSEGEMACHTER PFLAUMENSCHNAPS AUS CSABA 1410

T KAFFEES UND KAFFEESPEZIALITATEN

2 dl oder 3 dl

- 01 ESPRESSO 520

02 DOPPELTER ESPRESSO 950

03 MACCHIATO ESPRESSO 540

04 KOFFEINFREIER KAFFEE 550

05 VERLANGERTE KAFFEE 520

06 CAPUCCINO 660 / 910

07 AMERIKANISCHER KAFFEE 560

08 DER BERÜHMTE, GESTREIFTE MILCHKAFFEE DES CAFÉ VIAN 730 / 990

09 GOLD 790 / 1050
Milchkaffee mit Honig

10 EISKAFFEE 910 / 1260
mit Vanilleeis und Schlagsahne

11 IRISCHER KAFFEE 1490
Jameson Whisky, brauner Zucker, verlängerter Kaffee, Schlagsahne

- 12 FLAT WHITE 1030
doppelter Espresso mit 120 ml heisser Milch

13 VANILLEKAFFEE 850 / 1110
verlängerter Kaffee, Vanillecreme, Milch, Schlagsahne

14 CHOCOLACCINO 810 / 1130
verlängerter Kaffee, Milch, Schokolade, Schlagsahne

15 CAMELLACCINO 850 / 1110
verlängerter Kaffee, Milch, Karamell, Schlagsahne

16 COCCO KAFFEE 850 / 1110
verlängerter Kaffee, Milch, Kokoscreme, Schlagsahne

17 EISKAFFEE AUS CANNES 1010
Vanille Eis, Espresso, Milch, Keksstückchen, Schlagsahne

18 EISKAFFEE VIAN 930 / 1260
Kaffee, Karamell, Milch, Crascheis, Schlagsahne

19 COFFEE AMARETTO 850 / 1110
Vanillecreme mit Mandelaroma, Kaffee, Milch

20 CASTRO'S EISKAFFEE 1070
Americano geschüttelt mit Eiswürfeln und serviert mit Sahnehaube

21 FRAPUCCINO 870

22 WIENER KAFFEE 730 / 950

23 CORTADO 570
kleiner Cappuccino



• • • • • KAFFEES MIT ALKOHOL • • • • •

- 24 JAMAICA EISKAFFEE 1340
Im Shaker geschüttelt mit Espresso

25 EISKAFFEE BAILEYS 1490 / 2050
Baileys, Vanilleeis, Schlagsahne, Kaffee, Milch

26 BAILEYS MOKKA 1290
Baileys, Kaffee, Milch

27 COFFEE AMARETTOLIKÖR 1310
Amarettolikör, Kaffee, Milch

28 BAILEYS MOCCA 1350
Baileys, Espresso, Schokolade, Milch, Kakaopulver

29 KAFFEE VIAN CALVADOS 1410
Calvados, Milch, verlängerter Kaffee

30 ANDREW'S COFFEE 1410
Schokolade, Rum, Milch, Kaffee, Schlagsahne

31 BAILEY'S HEISSE SCHOKOLADE 1410

T BESONDERE TEEAUSWAHL VON JULIUS MEINL

- TEESORTEN LOSE 890
Organic English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Ceylon Nuwara Eliya

GRÜNER TEE LOSE 890
Grüner Tee mit Jasminblättern / China Sencha

FRÜCHTETEE LOSE (KOFFEINFREI) 890
Fruit Symphony / Granatapfel / Mix von Waldfrüchten / Kirsche-Granatapfel / Erdbeere cream

DILMAH PREMIUM TEESORTEN LOSE 890
Erdbeeren-Granatapfel-Vanille / Lime-Orangen / Jasmin Green / Pfeffermint-Zimt / Apfel-Holunder

DILMAH BESONDERES PREMIUM TEESORTEN LOSE 1050
Pu-Erh gereifter Schwarzer Tee / Lapsang Souchong geräucherter Schwarzer Tee / Jasmine Pear Dragon Weißer Tee / Italianische Mandel

TEESORTEN (IM BEUTEL) 550

Y GROGS UND PUNSCH FÜR KALTE ABENDE

- 01 SCHOKO-SAUERKIRSCH-GROG 1390
heiße Rum-Sauerkirsche, Schokosauce, Milch, Cherry Brandy Likör

02 HEISSER PINA COLADA GROG 1450
Ananassaft, Havana Rum, Kokossirup, Sahne

03 BANANE PUNSCH 1450
Banane, Bananensirup, brauner Rum, Milch

04 HEISSER WALDFRÜCHTE GROG 1550
Rum, Erdbeere, Himbeere, Früchtetee, Honig

05 SYLTER GROG 1350
Rum, Zitrone, Honig, Tee

06 RED & WHITE GROG 1350
weißer und brauner Rum, Crème de Cassis, Milch, Schlagsahne

07 ORANGE PUNCH 1450
Cointreau, Orangetee, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Honig

08 APFEL-ZIMT GROG 1490
Rum, Apfelsaft, Früchtetee, Honig, Zimt, cinnamon

09 TROPICAL GROG 1430
Rum, Mangosirup, Honig, Ananassaft, tropischer Tee

10 VIAN PUNCH 1290
Rum, Schwarzer Tee, Sahne, Schlagsahne

11 ORIENTALISCHER MINZTEE 1350
mit braunem Rum, Grüner Tee mit Marokkanischer Minze, Rum, frische, aufgebrühte Minzblätter

12 BAILEYS HEISSE CHOCOLATE 1410

13 WÜRZIGER GLÜHWEIN 330/dl

R ENERGY-DRINKS

- 01 RED BULL ENERGY-DRINK 870

02 RED BULL OHNE ZUCKER 870

03 RED BULL - VODKA 1550

04 RED BULL - MOJITO 2420

05 RED BULL BOAT 14500

6 Red Bull, 0,7l Vodka

WEISS-WEIN



GESPRITZTE (2DL)	710
HILLTOP CHARDONNAY '18 <i>Neszmély, Cuvée de la maison</i>	
HILLTOP IRSAI OLIVÉR '18-19 <i>Neszmély</i>	
HILLTOP SAUVIGNON BLANC '18 <i>Neszmély</i>	
HILLTOP OLASZRIZLING '18 <i>Neszmély</i>	
HARASZTHY IRSAI OLIVÉR '17/18 <i>Etyek-Buda</i>	
SZŐKE MÁTYÁS MUSKOTÁLY '18 <i>Máttra, meduim süss</i>	
VYLYAN CHARDONNAY '18 <i>Villány</i>	
ZWACK ISABELLA FURMINT '16 <i>Tokaj</i>	
NYAKAS ALIGVÁROM '18/19 <i>Etyek-Buda</i>	
NYAKAS SAUVIGNON BLANC '18 <i>Etyek-Buda</i>	
LAPOSA BADACSONYI ILLATOS '19 <i>Badacsony</i>	
LAPOSA RIZLING FRISS '19 <i>Badacsony</i>	
BÁRDOS SAUVIGNON BLANC '18/19 <i>Máttra</i>	
VESZTERGOMBI KIRÁLYLÁNYKA '18/19 <i>Szekszárd</i>	
KONYÁRI CHARDONNAY '18/19 <i>Balaton</i>	
KAMOCSAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE '17/18 <i>Neszmély</i>	
KAMOCSAY PRÉMIUM OLASZRIZLING '18 <i>Neszmély</i>	
PÁTZAY RIZLING '18 <i>Badacsony</i>	

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL
			<i>zum Mitnehmen</i>
1070	1790	5350	3200
1130	2030	5600	3200
1070	1790	5350	3400
1070	1790	5350	3200
1230	2010	5990	
1230	2010	5990	
1200	1990	5990	
1630	2670	8100	
1070	1790	5350	
1290	2130	6250	
1070	1790	5350	
1070	1790	5350	
990	1650	4900	
1170	1890	5690	
1130	1910	5530	
1130	1910	5530	
1200	1990	5700	

ROT-WEIN



HILLTOP CABERNET SAUVIGNON '17 <i>Szekszárd, Cuvée de la maison</i>	
HILLTOP MERLOT '17 <i>Szekszárd</i>	
VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC '17 <i>Villány</i>	
GÜNZER TAMÁS PORTUGIESER '18/19 <i>Villány</i>	
VYLYAN PORTUGIESER '18/19 <i>Villány</i>	
TAKLER KÉKFRANKOS '18 <i>Szekszárd</i>	
IKON SYRAH '17 <i>Balaton</i>	
IKON MERLOT '17 <i>Balaton</i>	
THUMMERER TRÉFLI CUVÉE '16 <i>Eger, süss</i>	
VESZTERGOMBI PINOT NOIR '17 <i>Szekszárd</i>	
GERE CABERNET SAUVIGNON '16 <i>Villány</i>	
VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE '15/16 <i>Villány</i>	
JUHÁSZ BIKAVÉR '16 <i>Eger</i>	
KISS GÁBOR 364 '18 <i>Villány</i>	
KONYÁRI CABERNET SAUVIGNON '18 <i>Balaton</i>	
KAMOCSAY PRÉMIUM MERLOT '16/17 <i>Neszmély</i>	

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL
			<i>zum Mitnehmen</i>
1190	1950	5900	3400
1130	1790	5370	3400
1130	1790	5370	
1250	1950	5950	
1190	1980	5770	
910	1510	4490	
1250	2070	6200	
1210	2010	6100	3700
1210	2030	6050	
1490	2490	7450	
1710	2830	8490	
1710	2830	8490	
1270	2230	6650	3800
1270	2230	6650	
1350	2230	6650	
1350	2230	6650	

ROSÉ-WEIN



GESPRITZTE (2DL)	725
PÁTZAY ROSÉ '18/19 <i>Badacsony</i>	
SAUSKA ROSÉ '18/19 <i>Villány</i>	
HILLTOP MERLOT ROSÉ '18/19 <i>Neszmély</i>	
JUHÁSZ ROSÉ '18 <i>Eger</i>	
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ '18/19 <i>Szekszárd</i>	
KRISTINUS KÉFRANKOS ROSÉ '18/19 <i>Balaton</i>	
BOLYKI ROSÉ '18/19 <i>Eger</i>	
KAMOCSAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '18 <i>Neszmély</i>	

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL	7,5 DL
			<i>zum Mitnehmen</i>
1190	1970	5650	
1390	2300	6850	4100
1050	1750	4900	3100
970	1590	4790	
1290	2100	6270	
1230	2010	5990	
1130	1890	5650	
1190	1930	5450	

PRESTIGE-WEIN



KAMOCSAY PREMIUM CHARDONNAY '17/18 <i>Neszmély</i>	
KAMOCSAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY '18 <i>Neszmély</i>	
KAMOCSAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC '17 <i>Neszmély</i>	
TAKLER MERLOT '16 <i>Szekszárd</i>	
GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE '14 <i>Villány</i>	
THUMMERER BIKAVÉR SUPERIOR '13/16 <i>Eger</i>	
GERE KOPÁR CUVÉE '16 <i>Villány</i>	
SAUSKA VILLÁNYI SYRAH '15 <i>Villány</i>	

0,75 L (FLASCHE)

6330
6330
6100
7250
10100
8900
16850
9800

TOKAJER WEIN



SZAMORODNI SÜSS '15 <i>Pajzos-Megyer</i>	
SZAMORODNI TROCKEN '11/15 <i>Pajzos-Megyer</i>	
ASZÚ 5 PUTTONYOS '96 <i>Hilltop</i>	
ASZÚ 6 PUTTONYOS '11 <i>Zwack Isabella</i>	

8 CL	5 DL	5 DL
		<i>zum Mitnehmen</i>
1390	8190	
	930	5700
1950	11150	7100
3250	19500	

INTERNATIONALE WEINE



BOTTEGA CELINE PINOT GRIGIO '18 <i>Italien</i>	
PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC '18 <i>Neuseeland</i>	
TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE '18 <i>Argentinien</i>	
SANTA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON '15 <i>Chile</i>	

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
1270	2010	6350
1790	2950	8790
1350	2150	6350
1250	2080	6200

CAFE UIAN

z FLASCHENBIERE 0,33 l

- 01 DREHER CLASSIC 770
- 02 DREHER ALCOHOL FREI(0,5%) 770
- 03 GLUTEINFREIE BIER 1290
- 04 HB WEISS BIER 0,3L 1130
- 05 DREHER BAK 0,3L 770
- 06 PILSNER URQUELL 770
- 07 CAPTAIN JACK SÖR 910
mit Rum 6%-os
- 09 KINGSWOOD CIDER (APFEL) 770
- 10 ASAHI 890 PERONI 0,33l 910

v VODKA 4 cl

- ABSOLUT BLUE/CITRON 1270
- ABSOLUT ELYX 1890
- ABSOLUT VANILIA 1150
- ABSOLUT PEPPAR 1150
- ZUBROWKA 1130 FINLANDIA 1230
- SMIRNOFF RED/BLACK (40%) 1230
- BELVEDERE PURE 1670
- CIROC/CIROC MANGO 2090
- GREY GOOSE 2090
- RUSSIAN STANDARD ORIGINAL 1170

w WHISKY 4 cl

- JOHNNIE WALKER RED 1230
- JOHNNIE WALKER BLACK 2130
- JOHNNIE GOLD RESERVE 2500
- JACK DANIEL'S 1490
- JACK DANIEL'S G. JACK 1890
- JACK DANIEL'S SINGLE 2470
- BALLANTINES 1230
- BALLANTINES 12 JAHRE 1610
- BALLANTINES BRAZIL 1290
- GLENFIDDICH 12 JAHRE 2410
- JIM BEAM 1230 CHIVAS REGAL 1610
- JAMESON 1330
- JAMESON BLACK BARREL 2890
- BUSHMILLS 1330
- BUSHMILLS BLACK 1490
- GRANT'S 1290 GRANT'S 12 JAHRE 1590
- TULLAMORE DEW 1290
- GLENMORANGIE 2130
- BALLANTINE'S 17 JAHRE 3370
- GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 2750
- GLENLIVET 12 ANS SINGLE MALT 2130

w BRANDY, COGNAC 4 cl

- LÁNCHÍD BRANDY 1330
- METAXA ***** 1190
- REMY MARTIN V.S.O.P 3370
- REMY MARTIN X.O 5500
- MARTELL V.S. 1390
- MARTELL V.S.O.P. 3370
- HENNESSY V.S. 2130
- HENNESSY FINE DE COGNAC 2450
- HENNESSY XO 4990
- ARARAT 6 JAHRE 1190

w TEQUILA 4 cl

- SAUZA SILVER 1150
- SAUZA GOLD 1190
- SIERRA SILVER 1190
- SIERRA GOLD 1230
- OLMECA BLANCO/GOLD 1090/1290
- JOSE CUERVO SILVER 1070
- JOSE CUERVO GOLD 1130
- MONTEZUMA WHITE 1190
- MONTEZUMA GOLD 1190

w GIN 4 cl

- GORDON'S 1290
- BEEFEATER 1330
- MONKEY 47 2690
- BOMBAY 1430
- BEEFEATER 24 1550
- TANQUERAY TEN 2150
- HENDRICK'S 2130

BIER VOM FASS

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

- DREHER CLASSIC 580 890 1050
- PILSNER URQUELL 670 1010 1130
- HB WEIZEN 770 1230 1370
- DREHER BAK (braun) 630 1010 1130
- DREHER PALE ALE 610 930 1040

s SNACK

- 01 OLIVEN 570
- 02 GETROCKNETE TOMATEN 620
- 03 ERDNÜSSE, GESALZEN 620
- 04 TOMATEN-BRUSCHETTA 1930
- 05 GEMISCHTE BRUSCHETTA 2010
Tomaten, Parmaschinken, Oliven
- 06 WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL
mit Steak-Kartoffeln 6/10/14 Stück mit
Chili-und Blaukäsesauce, Selleriestange
2710/3520/4170
- 07 TOASTSCHEIBEN
mit Knoblauch und Käse 1380
- 08 BEEFSTEAK-TATAR 100g/150g 3050/3930
mit Toast
- 09 NACHOS 1930
mit mexikanischer Salsa oder mit
Jalapeno-Cheddarkäse-Sauce

x BITTER LIKÖR 4 cl

- ZWACK UNICUM 910
- ZWACK UNICUM PLUM 950
- ZWACK UNICUM NEXT 950
- ZWACK UNICUM RISERVA 1560
- AVERNA 910
- APEROL 1100
- JÄGERMEISTER 1010
- BECHEROVKA 950

w LIKÖR 4 cl

- BAILEYS 1290
6 cl
- BAILEYS 1510
4 cl, Chocolat Luxe
- COINTREAU 1710
- CALVADOS BOULARD 1650
- PERNOD 1190
- RICARD 1230
- DISARONNO AMARETTO 1690
- SOUTHERN COMFORT 1590
- SAMBUCA 1190
- ABSINTH 1290
- GALLIANO 1650
- KAHLÚA 1090
- MALIBU 950
- OUZO 12 1090
- GRAND MARNIER 1630

w VERMUTH 8 cl

- MARTINI 970
Bianco, Dry, Rosso, Rosato
- CAMPARI 1190

w RUM 4 cl

- HAVANA CLUB ANEJO BLANCO 1190
- HAVANA CLUB ANEJO 3 JAHRE 1170
- HAVANA CLUB ESPECIAL 1230
- HAVANA CLUB 7 JAHRE 1930
- BACARDI LIGHT-DRY 1230
- BACARDI BLACK 1390
- BACARDI 8 JAHRE 2050
- CAPTAIN MORGAN BLACK 950
- CAPTAIN MORGAN SPICED 1130
- RON VARADERO SILVER DRY 1090
- RON VARADERO ANEJO 7 JAHRE 2250
- ZACAPA 23 JAHRE 2490

Long drinks

- 01 **VODKA - SODA - LIME 2 030**
Wodka, Limettensaft, Sodawasser
- 02 **MOJITO 2 250**
Havana Rum, Limette,Zuckersirup, Minzblätter, Soda
- 03 **FRUCHT-MOJITO 2 570**
Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Melone, Ananas-Grapefruit, Kiwi
- 04 **LONG ISLAND ICED TEA 2 610**
Havana Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola, Zitronensaft
- 05 **PASSION LONG ISLAND ICED TEA 2 550**
Havana Rum, Wodka, Passion Fruit Sirup, Heidelbeersaft, Gin, Tequila
- 06 **CASTRO'S LEMONADE 2 130**
Havana Rum,Passion Fruit Sirup, Limette
- 07 **RICCOcone 2 070**
Wodka, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, Mangosirup
- 08 **BLOODY MARY 1 890**
Vodka, tomaten saft, Tabasco, Limette, Worchester, Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 09 **ERDBEER-CAIPIRINHA 2 290**
Cachaca, brauner Zucker, Erdbeere, Limette
- 10 **CUBA LIBRE 2 230**
Havana rum, cola, Limette
- 11 **CUBA LIBRE ESPECIAL 2 470**
Havana Especial Rum, Cola, Limette
- 12 **TEQUILA SUNRISE 2 130**
Tequila, Grenadine, Orangensaft
- 13 **GARIBALDI 1 970**
Campari, Orangensaft
- 14 **BLUE LAGOON 1 930**
Curacao Blue, Zuckersirup, Havana Rum, Zitronensaft, Soda
- 15 **CHAVEZ'S LEMONADE 2 150**
Havana Rum, Kirschsirup, Limette, Soda
- 16 **SEX ON THE BEACH 2 250**
Wodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersaft, Ananassaft
- 17 **SINGAPORE SLING 2 250**
Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Soda
- 18 **ACAPULCO DREAM 2 030**
Tequila, brauner Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft
- 19 **TEQUILA MATADOR 2 350**
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft
- 20 **WOO WOO 2 090**
Wodka, Pfirsichlikör, Heidelbeersaft
- 21 **BANANA COW 1 570**
Brauner Rum, Milch, Bananensirup
- 22 **SPICE & GINGER 2 250**
Spiced Rum, Ingwer, Limette
- 23 **PINA COLADA 2 230**
Havana Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne
- 24 **BLUE HAWAII 2 250**
Wodka, Curacao Blue, Cointreau, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 25 **PINA COLADA HIMBEERE 2 250**
Havana Rum, Kokoscreme, Himbeere, Ananas, Sahne
- 26 **MAI TAI 2 470**
Brauner Rum, Curacao Blue, Rum 73% Vol., Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft
- 27 **CARIBBEAN PUNCH 1 890**
Havana Rum, Pfirsichlikör, Orangensaft, Zitrone
- 28 **CHARLES 1 770**
Malibu, Havana rum, CuraÇao Blue, pineapple juice
- 29 **MELON BALL 1 970**
Melonenlikör, Wodka, Ananassaft
- 30 **LAS PALMAS 1 770**
Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, Ananassaft
- 31 **COOL-AID 2 150**
Amaretto, Limette, Southern Comfort, Melonenlikör, Preiselbeersaft
- 32 **ZOMBIE 2 430**
Havana rum, brauner Rum, Rum 73% Vol., Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft
- 33 **CAIPIRINHA 2 250**
Cachaca, Limette, brauner Zucker
- 34 **SIXTH SENSE 2 190**
Wodka, Bananenlikör, Grenadine, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
- 35 **BAHAMA MAMA 2 430**
Havana rum, Kahlúa, Malibu, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft
- 36 **PASSION CAIPIROSKA 2 250**
Wodka, Passion Fruit Sirup, Limette
- 37 **GIN FIZZ 2 150**
Gin, Limette, Zuckersirup, Soda
- 38 **SAN FRANCISCO 2 090**
Bols Vodka, Bols Banana, grenadine, Orangensaft

CHAMPAGNER UND SPRITZER COCKTAILS

- 39 **APEROL SPRITZ 1 890**
Prosecco, Aperol, Soda, Orangescheibe
- 40 **HUGO 1 730**
Prosecco, Holundersirup, frischer Limettensaft, Minzblätter
- 41 **KIR ROYAL 1 890**
Creme de Cassis, trockener Sekt
- 42 **RUBY RED CHAMPAGNE 2 090**
Preiselbeersaft, trockener Sekt, Limette
- 43 **TROPICAL CHAMPAGNE 2 250**
Havana Rum, Mangosirup, Orangensaft, trockener Sekt
- 44 **ROSATO RIVIERA 1 510**
Martini Rosato, frischer Orangensaft, frische Erdbeeren, Prosecco, Orangescheibe
- 45 **CHAMBORD CHAMPAGNE 1 790**
Chambord Himbeerlikör, Himbeerpüree, Prosecco
- 46 **SUMMER ORANGE 1 450**
Lillet Blanc, Orangensaft, Prosecco, Orangescheibe
- 47 **MORNING GLORY 1 430**
Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, Orangenspritzer, Cocktailkirsche
- 48 **TESTAROSSA 1 890**
Prosecco, Erdbeerpüree

CLASSIC COCKTAILS

- 01 **MARGARITA 1 950**
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft
- 02 **DAIQUIRI 1 750**
Havana Rum, Limette, Zucker
- 03 **MANHATTAN 1 670**
Bourbon, Martini Rosso, Angostura
- 04 **MARTINI DRY 1 670**
Vodka, Martini dry, schwarze Oliven
- 05 **NEGRONI 1 970**
Martini Rosso, Campari, Gin, Soda, Orangenschale
- 06 **OLD FASHIONED WHISKY 2 130**
Jack Daniels, brauner Zucker, Angostura,Orangenschale, Cocktailkirsche
- 07 **BOURBON SOUR 1 590**
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup, Cocktailkirsche

LUXURY DRINKS

- 49 **MOJITO DE LUXE 2 910**
Havana Especial, Limette, brauner Zucker, Perrier Limette, frische Minzblätter
- 50 **TANQUERAY 10 MARTINI 2 390**
Tanqueray 10, Martini Dry, grüne Riesenoliven
- 51 **CUBA LIBRE 7 2 470**
Havana Club 7 Jahre, Cola, Limette
- 52 **ZACAPA SOLERA DAIQUIRI 2 470**
Zacapa Centenario, Limette, Rohrzucker, Cocktailkirsche
- 53 **THE VIAN SMASH 2 030**
Tanqueray 10, Lillet Blanc, Minze, Zitronen-Limettenschale, Limettensaft, Zucker
- 54 **GREYGOOSE COSMO 2 550**
Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, Limette
- 55 **TANQUERAY 10 TONIC 2 910**
Tanqueray 10, Tonic, Limette, ein Rosmarinstengel
- 56 **CARIBBEAN PERRIER 2 090**
frischer Ingwer, Honig, Havana Especial, Angostura, frische Limette, Gurkenscheibe, eine Prise Zitronengras
- 57 **MOSCOW MULE 2 150**
Absolut Vodka, Ingwer Bier, Limette, Gurkenscheibe, Fernetbranca 58
- 58 **COGNAC ALEXANDER 2 890**
Henessy vs Bols Creme de Cacao, Sahne, Frisch geriebene Muskatnuss

S SHORT DRINKS

- 01 SCREAMING ORGASM 2130
Wodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 COSMOPOLITAN 2250
Wodka, Cointreau, Heidelbeersaft, Limette
- 03 WHITE RUSSIAN 2150
Kahlua, Wodka, Sahne
- 04 EISKALTE-FRUCHTIGE DAIQUIRI-COCKTAILS 2250
Havana Rum, Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Ananas-Grapefruit, Kiwi, Banane, Kokos, Melone
- 05 EISKALTER-FRUCHTIGER MARGARITA 1930
in den Sorten Tequila, Mango - Chili, Erdbeere oder Himbeere
- 06 TWO COLOUR DAIQUIRI 2250
Havana Rum, Erdbeersirup, Passion Fruit Sirup, Ananas oder Erdbeere
- 07 PISCO SOUR 1730
Pisco liqueur, Limette, Ingwer Bier, Sirup, Limette

✦ S SHOTS

- 08 ABSOLUT FLYING 1350
Absolut Citron Wodka, brauner Zucker, Rum 73% Vol., Zitrone, flambiert
- 09 BLOODY BRAIN 1610
Pfirsichlikör, Grenadine, Baileys
- 10 BLACK OUT 1350
Unicum, Sambuca
- 11 RAINBOW SHOT 1350
Wodka basierter Shot mit Früchten in 7 Geschmacksrichtungen: Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Banane, Kokos, Tropical Blue, Melone
2 Stück 2590 / 4 Stück 4490
6 Stück 5950 / 8 Stück 7800
- 12 HOT SHOT 1810
Kahlúa, Baileys, Galliano, Sahne
- 13 B'52 2190
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambiert
- 14 KAMIKAZE 1870
Wodka, Cointreau, Limettensaft
- 15 FLAMING RAINBOW 2030
Grenadine, Bananenlikör, Curacao Blue, Ouzo, Rum 73% Vol.

✦ S MARTINI COCKTAILS

- 36 ESPRESSO MARTINI 1990
Bols Vodka, Kahlua, kalter Ristretto
- 37 GREEN APPLE MARTINI 1890
Bols Vodka, Martini dry, Apfelsaft Sirup, Apfelsaft
- 38 PORNSTAR MARTINI 1990
Bols Vodka, Martini dry, Passionfruit Sirup, Limetten- und Ananassaft
- 39 CHERRY MARTINI 1890
Bols Vodka, Cherry Sirup, Martini rosato, Limettensaft



S GIN COCKTAILS

- 16 DIRTY BEEFEATER MARTINI 1790
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 17 DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 1810
Beefeater, Dragon pure, lime, Soda wasser
- 18 CUCUMBER GIN TONIC 1890
Beefeater, tonic, lime slices, Gurkenscheiben
- 19 HENDRICKS TONIC MIT GURKENSCHIEBE 3050
Hendricks gin, tonic, Limettenscheibe, Gurkenscheibe
- 20 THE VIAN GIMLET 1790
Beefeater, lime-juice, ginger syrup, fresh ginger
- 21 PEACH SLING 1790
Beefeater, peach liqueur, peach pure, lime juice, Ananas saft
- + Fever Tree Tonic Water 490

S ALCOHOL FREIE COCKTAILS

- 22 ORANGE SOLLER 1590
frischer Orangensaft, Vanilleeis, Schlagsahne
- 23 RED BANANA 1330
Bananensirup, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Sahne
- 24 PINEAPPLE COLADA 1490
Ananas, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 25 GREENY 1390
Peach juice, pineapple juice, cream,honey melon cream, Tropical blue syrup
- 26 SAFE SEX ON THE BEACH 1390
Pfirsichsaft, Preiselbeeresaft, Ananassaft
- 27 CRANBERRY ICE TEA 1250
Priselbeersaft, Eistee, Zitrone
- 28 SANTA CLARA 1250
Ananassaft, Maracujasirup, Mangosirup, Milch
- 29 VIRGIN MOJITO 1450
Limette, Minzblätter, Soda
- 30 GRAPY 1290
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kokoscreme
- 31 TONIC FRESH 1330
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, aufgefüllt mit Tonic
- 32 VIRGIN CAIPIRINHA 1290
Limette, Brauner Zucker, Ingwer, Cocktailkirsche
- 33 XLEMONADE 1690
tropische Früchte, Limette, Ananas-Grapefruit-Püree, Perrier
- 34 HAPPY MORNING 1390
Orangensaft, Karottensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 35 FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES 1390
Erdbeeren, Kiwi, Mango, Maracuja

S Pálinka Cocktails

- 40 CHERRY COOLER 1790
Teuflischer Sauerkirschschnaps mit Honig und Trockenobst, Limette, Sauerkirschsirup, Heidelbeersaft, Soda
- 41 WILLIAM'S CAIPIRINHA 1810
William's pear spirit, lime, brown sugar, cocktail cherry
- 42 HEY HONEY 1790
Fütyülös Aprikosenschnaps mit hausgemachtem Vanillesirup, Limette-Orangenscheibe, Cocktailkirsche
- 43 LAND OF FIRE 1790
Fütyülös Erdbeerschnaps mit Trockenobst, Erdbeersirup, frische Limette, Granatapfelsaft
- 44 PLUM BLOSSOM 1710
Koscher Pflaumenschnaps, Zimtsirup, Heidelbeersaft, frische Limette



CHAMPAGNE UND SEKT...

HUNGARIA EXTRA DRY 0,2 L / 0,75 L	1990 / 6590
HUNGARIA GRAND CUVÉE 0,75 L	6750
ASTI CINZANO DOUX 0,75 L	6950
KREINBACHER EXTRA DRY 0,75 L	7950
GARRONE MUSCATO SPUMANTE DOUX 0,75 L	5550
VILLA SANDI PROSECCO DOC FRIZZANTE 0,15 L / 0,75 L	1090/6990
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE 0,75 L	16100
MARTINI BRUT 0,75 L	5650
MÖET & CHANDON 0,75 L	19900
MÖET & CHANDON ROSE IMPERIAL 0,75 L	24900
DOM PÉRIGNON 2008 0,75 L	74900
SANGRIA 0,1 L / 1,5 L	340 / 4600