

Galopp Major



Étlap és Itallap

Nyitva tartás:

Hétfőtől- Szombatig, 12-21 óráig,

Vasárnap 12-20 óráig

Ügyvezető: Benke Dávid

Üzletvezető: Horváth Ákos

Konyhafőnök: Zátrok Zsolt

Elérhetőségek: Cím: 2360 Gyál Némediszőlő

Telefon: +3620/3430080

+3629/340444

E-mail: info@galoppmajor.hu

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén, 70%-os árat számítunk fel!

Csomagolás esetén 50 Ft/doboz felárat számítunk fel!

Áraink forintban értendők és az áfa-t tartalmazzák!



Allergén élelmiszer összetevők listája

1. Glutént tartalmazó

Gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is.

- b) búzából készült maltodextrin(*) ,
- c) árpából készült glükózszirup, d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

3. Tojás és abból készült termékek.

4. Halak és azokból készült termékek, kivéve a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,

- b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve

- a) finomított szójabab olaj és zsír(*) ,
- b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
- c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
- d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,

- b) laktit.

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

9. Zeller és abból készült termékek.

10. Mustár és abból készült termékek.

11. Szezám-mag és abból készült termékek.

12. Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

13. Csillagfürt és abból készült termékek.

14. Puhatestűek és abból készült termékek.

Az 1169/2011/EU rendelet alapján megváltozott az allergének címkézése. Étlapunkon a termékek mellett tüntetjük fel az egyes ételekben előforduló allergének számát. Az ételek neve mellett megtalálhatja jelölésüket.





Hideg előételek

Cold starters /Kalte Vorspeisen

<i>Tatárjálás</i>	<i>1,3,10</i>	<i>Előételként (8dkg)</i>	<i>1990,-</i>
		<i>Főételként (16dkg)</i>	<i>3390,-</i>

Szakácsunk néhány napig mustáros pácban érleli a kiváló minőségű marha bélszínt, melyet titkos fűszerkeverékével, illetve tojással ízesít. Pirítóssal, vajjal, és kerti zöldségekkel együtt tálalja.

Beef tatar style with toast and vegetables

Beef Tatar mit Toast und Gemüse

<i>Vitaminbomba</i>	<i>990,-</i>
----------------------------	---------------------

Az apróra vágott salátát zöldségekkel, hagymával bolondítjuk meg. Miután gondosan összeforgattuk, pár csepp olívaolajjal és balzsamecettel locsoljuk meg.

Fresh salad mix with balsamic vinegar and olive oil

Frischer grüner Salat mit Balsamico- Essing und Olivenöl

<i>Major Saláta</i>	<i>3,7</i>	<i>1490,-</i>
----------------------------	-------------------	----------------------

Két nagy maréknyi friss salátát majonézes öntettel keverünk össze, majd a tetejére

Jércemell csíkokat rakunk.

Green salad with chicken stripes with mayonnaise dressing .

Gemischter Salat mit gegrilltem Hünchen, Mayonnaise Dressing





Levesek Soups/Suppen

Tálban (big, groß)/Csészében (small, klein)

Húsleves gazdagon

1,3,9

1090,-/ 650

Szakácsunk a minap a tyúkoknak sem kegyelmezett, a tyúkólból visszatérve

húslevest készített. 6 órás lassú lángon való főzés alatt a zöldségek kellően megpuhultak, a hús omlós lett. Vendégeink kérésére akár tojás, illetve gluténmentesen is elkészítjük.

Bouillon Soup

Hühnersuppe mit reichlich Gemüse und Fleisch

Gulya Java

1,3,9

1190.-/790.-

A gulyásleves lelke a jó minőségű magyar marhalábszár. Burgonyával és házi galuskával tesszük tartalmasabbá. Egy igazi magyar ételt, mi másban kínálhatnánk, mint bográcsban. Vendégeink kérésére akár tojás-, illetve gluténmentesen is elkészítjük.

Beef Goulash Soup

Rindgulasch

Duna Java

4,

1490.-/ 890.-

Éttermünk specialitásának számító halászlévünkbe filézett harcsát és pontyot teszünk. Ha tartalmasabb halászlére vágya (490.-Ft) feltét ellenében halbelsőssel tálaljuk. A szállókra fokozottan figyeljen fogyasztáskor!

Hungarian fish soup with Catfish and Carp fillet

Ungarische Fishsuppe von Wels und Karpfen

Erdő Java

1,3,9

1490.-/890.-

Pikáns szarvas ragulevesünk alapja, egy erdei gomba pörkölt, melyet szarvas oldalassal készítünk el. Ezt követően húsleves alapban főzzük össze az ízeket.

Spicy venison-ragout soup

Pikáns Hirschragoutsuppe

Szezon

1,7,8

890,-

Chefünk a szezonálisnak megfelelően válogatja össze a gyümölcsöket. Az aktuális ajánlattal kapcsolatban kérdezze meg felszolgálóinkat!

„Fruit of the season” cream soup

Cremesuppe aus saisonale Früchten



Meleg Előételek

Warm Starters / Warme Vorspeisen



Délibábos palacsinta 1,3,7, 1390.-

Hortobágyi palacsintánkat csirke hússal töltjük meg, majd paprikás –tejfölös szósszal ízesítjük.
Hungarian pancake filled with chicken in paprika sauce .
Palatschinken mit Hühnefleisch gefüllt unter Paprika-Soße .

Bundás sajt 1,3,7 1750.-

Rántott trappista sajtunkat párolt jázminrizzsel és tartármártással kínáljuk.
Fried cheese, served with rice and tartare sauce
Gebackener Käse, serviert mit Reis und Sauce Tartare

Csuszantás 1,3,7 990.-

Csusza tésztánkra tehéntúrót, tejfölt, és a füstölt íz kiemeléséért, házi pirított szalonnát teszünk.
Cottage cheese noodle with bacon and sour cream
Ungarische Quarknudel mit Speck und Sauerrahm

Beatles menü 1,3,7,10 1390.-

A gombafejeket kirántjuk, hozzá rizs konfettit (3 féle paprikával), tartármártást aduk.
Fried mushroom balls served with paprika-rice and tartare
Gebäckene Pilze serviert mit gedünsteter Konfettireis und Sauce Tartare





Halételek Fishes / Fischgerichte

Potyka panírban 1,3,4,7,10 1890.-

A pontyfilétet enyhén befűszerezzük, majd bepanírozzuk és kisütéskor házi burgonyasalátával tálaljuk,

Fried carp fillets served with potato salad

Gebackenes Karpfenfilet serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Varsa fogta 1,3,4,7 1990.-

Harcspaprikásunk házunk kedvence, melyet túrós tésztával, tejjel és pörccel kínálunk,

Catfish in paprika sauce with cottage cheese noodles

Wels in Paprikasauce mit Quarknudeln

Haladó 4 1990.-

Szakácsunk roston sült harcsát készít, melyet grillzöldségekkel ajánl.

Grilled catfish fillet served with grilled vegetables

Gegrillter Wels serviert mit gegrillten Gemüse

Csőbe húzott harcsa 1,3,7 2690.-

Roston harcsa filétet gombamártással, füstölt sajttal csőben sütjük, majd párolt jászmin rizszel, krogettel tálaljuk,

Grilled catfish fillet, with mushroom, smoked cheese, served with steamed Jasminerice and croquette

Gegrillter Wels mit Pilze und geräucherte Käse, serviert mit gedünsteter Jasminreis und Kroquette

Szalajka pisztrángja 4,7 2890.-

Szilvásváradai pisztrángunkat kapros-fokhagymás fűszervajjal dörzsöljük be, mellé petrezselymes burgonyát ajánlunk,

Whole baked trout served with dill and garlic flavoured butter and parsley potato

Gebackene Forelle serviert mit Dill-Knoblauch-Butter und Petersilienkartoffel





Szárnyasételek

Poultry dishes / Geflügelgerichte

Jércenyárs

7

2190.-

Csirke mell filéből nyársat készítünk, melyre vöröshagymát, paprikát, bacont, fűzünk, majd fokhagymás tejföllel, illetve burgonya nyárssal kínálunk.

Grilled chicken breast fillet and potatoes on skewer served with fresh salad

Hähnchen und Kartoffel auf Spiess serviert mit frischen Salat

Kievő

1,3,7,10

1990.-

Sajtos fűszervajjal töltjük meg a csirkemellet, bepanírozás után megsütjük, majd petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Fried chicken filled with cheesy buttercream, served with parsley potato

Gebäckene Hähnchenfilet, mit Käsebutterm gefüllt, serviert mit Petersiliekartoffeln

Csibefüredő

1,3,7,

1990.-

Bacon-be tekerjük a csirkecsíkokat, majd sajtmártással, tócsnival tálaljuk.

Chicken stripes in bacon served with cheese sauce and hash browns

Hähnchenstreifen in Bacon mit Käsesoße und Rösti

Almás kacsamell

1,3,12,

2990.-

Rozéra sült kacsamellünket mézes fahéjas dióval töltött sült almával, narancsmártással, illetve burgonya ropogóssal kínáljuk.

Baked duckbreast with baked apple wich is filled with chestnut, honey, cinnamon, orange souce, served with croquette

Gebäckene Entenbrust serviert mit Honig und Walnüssen gefüllte Bratäpfel und, Orangensauce und Kroquette

Rántott futómű

1,3,7,

1890.-

Rántott csirkecomb filénket petrezselymes burgonyával kínáljuk.

Fried chicken drumsticks served with parsley potato

Gebäckene Hähnchen Trommenschläger serviert mit Petersilienkartoffeln





Sertés ételek Pork dishes / Schweingerichte

Sercegő serpenyő (csak nagyétkezőknek) 1,3,12 2690.-

Három különböző módon készítjük el a csülköt: füstölve babosan, „Pékne” módra hagymás burgonyával és tésztabundában párolt káposztával. Tálaláshoz forró öntöttvas serpenyőt használunk.

Three arts of Knuckel: with beans, with steak fries and onion and fried with braised cabbage, all served on iron pan

Schweinehaxen drei Arten: geräuchert mit Bohnen, gebraten mit Zwiebelkartoffeln und Gebäcken auf gedünstetes Kraut serviert in heißer Eisenpfanne

Bécsnek Büszke Vára 1,3,7,10 1890.-

Sertés szűzből egy jókora szeletet kirántunk és házi majonézes burgonyasalátával kínáljuk.

Wiener Schnitzel of pork medallions served with potato salad

Wiener Schnitzel aus Schweinsjungfer, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Lecsóka 1,3,7 1990.-

Rántott sertés karajunkat tojásos lecsóval töltjük meg, snidlinges burgonya pürével tálaljuk.

Fried pork fillet stuffed with scrambled eggs, paprika and tomato, served with mashed potato
Gebäckene Schweinefillet gefüllt mit Rührei, Paprika und Tomaten, serviert mit Kartoffelpüree

Szomszéd főztje 9,10 1990.-

Sertés szűzpecsenyéből „Brassóit” készítünk, melybe gyöngyhagymát is forgatunk. Sok füstölt szalonnával és főtt-sült burgonyával tálaljuk.

Roasted pork tenderloin chops served with potato cubes

Kleingehackter Braten aus Schweinsjungfer serviert mit gekochter-gebratener Kartoffeln





Részeg disznó

1,3,7,12

2090.-

Borban áztatott aszalt szilvával töltjük a sertéskarajt, melyet baconnel grillezünk, tálaláskor sajtmártással és burgonya pürével kínáljuk.

With Wine soaked prunes stuffed pork fillet grilled in bacon, served with mashed potatoes with cheese sauce

Gegrillte Kotelette gefüllt mit im Rotwein getränkten Pflaumen, in Bacon umhüllt; serviert mit Käse-Sauce und Kartoffelpüre

Betyár steak

3,

2490.-

Pikánsan pácolt Sous vide tarjánkat grillezve, tükörtojással, steak burgonyával, sült hagymával kínáljuk

Spicy roasted pork served with fried egg (sunny side up) and steak fries

Pikanter, mariniertes Schweinekamm, serviert mit Spiegelei und Steakkartoffeln

Bajor haxni

1,9

1890.-

Sütés közben a séf sörrel kengette a csülköt, ezáltal kellően ropogós lett. (Reméljük neki is jutott a sörből.) Párolt káposztával, steak burgonyával és pecsenyelével kínáljuk

Knuckle of pork baked in beer served with steak fries, braised cabbage and gravy sauce

Knusprige, mit Bier gebratene Schweinehaxe, serviert mit gedünstetes Kraut und Steakkartoffeln

Szűz szalonnában

7,

2690.-

Az egészben sült sertés szűzet bacon szalonnába tekerjük, hozzá sült parázborgonyát kínálunk, melyet fokhagymás tejföllel forgatunk össze.

Whole baked pork tenderloin rolled in bacon, served with potato balls with garlic flavoured sour cream.

Im ganzen gebackene Schweinjungfer in Bacon gerollt, serviert mit Kartoffelkugeln gegrillt in Knoblauch-Sauerrahm





Marhaételek/Beef dishes / Rindgerichte

Bográcsszökevény 1,3,9,12 1790.-

Marhapörköltünket lecsós alappal készítjük, házi galuskával tálaljuk,
Beef stew served with noodles (traditional Hungarian food)
Rinde "pörkölt"(Ragout) serviert mit ungarischen Spätzle

Marha részeg 1,3,12 2190.-

A marhaszegyet alacsony hőmérsékleten sütjük több órán át, vörösborral itatjuk meg, majd gombás mártással és burgonya pürével kínáljuk,
Beefillet with mushrooms in red wine sauce, served with mashed potatoes
Rindefilet serviert mit Rotwein-Pilz-Soße und Kartoffelpüree.

Rostély 1,3,10 3390.-

A 21 napos érlelésű (18 dkg-os Flat Iron ,Black Angus)steaket friss fűszerekben lévő pácból kivesszük, a kért mértékben megsütjük és pirított hagymával, steakburgonyával, tükörtojással tálaljuk,
Flat Iron steak, served with fried onion and steak potatoes and sunny side up egg.
Roastbeefsteak serviert mit gebackenem Zwiebeln, mit Steakkartoffeln und Spiegelei

Vadas 1,3,7,10 2490.-

A marhaszegyet alacsony hőmérsékleten sütjük majd mustáros, sárgarépas öntettel összefőzzük, Házi zsemlegombóccal kínáljuk,
Beefillet served with mustard, carrot souce with bread dumplings.
Roastbeef serviert mit pikanten Wurst-Pilz Soße und Steakkartoffeln

Drágaságunk 1,10,12 4990.-

Marha bélszín steak barnamártással, mustármártással, grillezett zöldségekkel, vargánya ropogóssal,
Beef tenderloin with forest mushroom, served with brown sauce, mustard sauce and grilled vegetables
Rinderfilet mit Waldpilzen serviert mit braune Sauce, Senf-Sauce und gegrillten Gemüse





Tálat két személynek

Plates for two / Platten für Zwei

Galopp Tál

1,3,7,

4590.-

Egészben sült csülök, fokhagymás tarja, fűszervajjal töltött csirkemell, rántott sajt, rántott gomba, párolt jázmin rizssel, steak burgonyával, tartármártással tálalva.

Whole baked pork knuckle, pork steak with garlic, fried chicken filled with cheesy buttercream fried cheese, fried mushrooms, served with jasmine rice, with steak potatoes, and tartare sauce

Ganze Haxen, gebackene Hähnchenfilet, mit Käsebutter gefüllt, Schweinekotlett, gebackener Käse, gebackene Pilzköpfe, serviert mit gedünsteter Jasminreis, Steakkartoffel und Sauce Tartare

Tanya tál

1,3,4,7

4890.-

Tálunkra, tojásos lecsóval töltött sertés karajt, baconbe tekert sertés szüzet, csőben sült csirkemellet, rántott harcsa filét és rántott cukkínit helyezünk. Köretnek steak burgonyát, párolt jázmin rizst kínálunk.

Fried pork fillet stuffed with scrambled eggs, paprika and tomato, pork tenderloin rolled in bacon, grilled chickenbreast with cheese and fried catfish, served with jasmine rice and steak potatoes

Gebackene Schweinefilet gefüllt mit Rührei, Paprika und Tomaten, gebackene Schweinjunger in Bacon gerollt, gegrillte Hähnchenbrust mit Käse und gebackene Wels serviert mit Steakkartoffeln und gedünsteter Jasminreis

Overdose tál

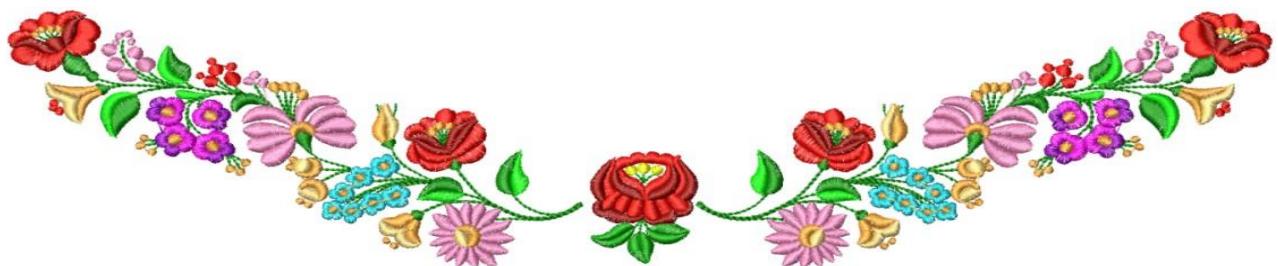
1,4,7,10

6490.-

Bélszín érmék (a sütés mértékét kérjük, jelezze). Sous vide sertés szűz borskéregben sütve, borban áztatott aszalt szilvával töltött sertéskaraj, melyet baconnel grillezünk, paprikás lisztbe forgatott pisztráng kapros-fokhagymás öntettel. Köretnek grillzöldségeket, steak burgonyát, lyoni hagymát adunk.

Beef tenderloin sous-vide pork tenderloin in peppercoat with Wine soaked prunes stuffed pork fillet grilled in bacon, whole baked trout with dill and garlic flavoured butter served with steak potato, fried onion and grilled vegetables

Rinderfilet, sous-vide Schweinejunger in Pfeffermantel gerollte Kotelette gefüllt mit im Rotwein getränkten Pflaumen und Gebackene Forelle mit Dill-Knoblauch-Butter, serviert mit Steakkartoffeln, gebackene Zwiebeln und gegrillten Gemüse



Gyermekételek /

Meals for children / Speisen für Kinder



Halacska	1,3,4,	990.-
<i>Harcsából halrudacsát készítünk, amit hasáburgonyával tálalunk</i> <i>Fish-fingers with French fries/ Fischfingers mit Pommes-frites</i>		
Pipifalatok	1,3,7	990.-
<i>A Csirke csíkokat kirántjuk, és burgonya pürével kínáljuk</i> <i>Fried chicken stripes with mashed potato/ Gebackene Hähnchenstreifen mit Kartoffelpüree</i>		
Szaftos husi	9	990.-
<i>Sertésszeletünket peccsenyelével locsofjuk meg, hozzá jázminrizst tálalunk</i> <i>Baked pork slice with sauce and jasmine rice/ Schweineschnitzel mit Soße und Jasminreis</i>		

Saláták / Salades / Salate

Házi uborkasaláta (akár tejszínes is)	7	390
<i>Cucumber salad (also with sour cream) / Hausgemachter Gurkensalat (auch mit Sauerrahm)</i>		
Vöröshagymás-olívás paradicsomsaláta		390.-
<i>Tomato salad with onion and olives / Tomatensalat mit Zwiebel und Olivenöl</i>		
Káposztasaláta		390.-
<i>Cole salad / Krautsalat</i>		
Csemege uborka		390.-
<i>Pickled gherkin / Gewürzgurke</i>		
Kovászos uborka	1	390.-
<i>Leavened cucumber / Ungarische Sauerteig-gurke</i>		
Vecsési vegyes savanyú,		390.-
<i>Mixed sour vegetables / Gemischte eingelegte Sauergemüse</i>		
Majonézes burgonyasaláta	3,7	490.-
<i>Potato salad with mayonnaise / Kartoffelsalat mit Mayonaise</i>		
Ketchup, mustár, majonéz, tartármártás	3,10	90.-





Desszertek

Desserts / Nachspeise

Somlói dombság

1,3,5,7,8,

790.-

Az egyik leghíresebb tradicionális magyar sütemény a somlói galuska. Ami egy jó sütemény ízéhez szükséges, mind megtalálható benne. Csokoládéból, mogyoróból, mazsolából, vaníliakrémből, és piskótából tevődik össze. A tetejére tejszínhabbot teszünk tálaláskor.

Sponge cake with chocolate and white cream topping

Somlauer Biskuit mit Schokosoße und Schlagsahne

Megunhatatlan palacsinta

1,3,7

790.-

Meggyl töltött palacsintánkat vanília öntettel kínáljuk.

Pancake filled with Cherry under vanilla sauce

Pfannkuchen gefüllt mit Sauerkirsche mit Vaniliensauce

A nagymama fánkja is lehetne

1, 3, 7

990.-

Frissen sült túrófánk, csokoládé reszeléssel Könnyű erdei gyümölcskrémmel kínáljuk.

Cottage cheese Donuts with orest fruit cream, chocolate spill.

Quarkkrapfen mit Waldfruchtecreme Schokostreusel

Csokoládé vulkán

1, 3, 7

1190.-

Akár csokoládé felfújtnak, akár szuflénak is nevezhetjük. A desszert felvágásakor a csoki láva elönti a tányért, melyre vanília fagyaltot helyezünk.

Chocolate souffle with vanilin ice-cream

Schokoauflauf mit Vanille-Eis

Jó étvágyat kívánunk!





Itallap

Drinkș / Getränke

Üdítők, ásványvizek / Soft drinkș / Alkoholfreie Getränke

Házi limonádé 1 dl	120.-
Pepsi Cola, Pepsi Light, Seven Up, Canada dry gyömbér, 2,5dl	360.-
Schweppes tonbica, narancs, citrus mix 2,5dl	360.-
Toma (barack, alma, narancs, eper, körte) 2,5dl	370.-
Lipton Ice tea (citrom, barack) 2dl	370.-
Kristályvíz (szénsavas, szénsavmentes) 3,3dl	260.-

Sörök / Beers / Bier,

Galopp Major csapolt házi sör	Korsó (0,5l) 490.- / Pohár (0,3l) 350.-
Zipfer csapolt	Korsó (0,4l) 490.- / Pohár (0,2l) 350.-
Dreher 24 (alkoholmentes)	490.-
Krombacher barnasör 0,33l	590.-
Krombacher búzasör 0,5l	650.-

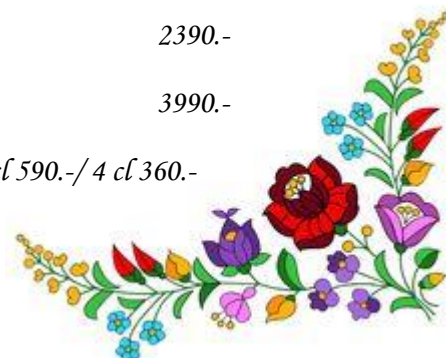
Borok / Wines / Wein,

Ház bora (Cabernet, Rozé, Irsai Olivér, Merlot – Öregbaglas pincészet) 1 dl	190.-
---	-------

Palackozott bor kínálatunkat kérje el felszolgálóinktól!

Pezsgők / Champagnes / Sekt

Törley Gála (száraz), Fortuna (édes) és alkoholmentes pezsgő 0,75 l	2390.-
Asti Cinzano (édes pezsgő) 0,75l	3990.-
Martini Bianco	8 cl 590.- / 4 cl 360.-



Kávék, teák / Coffee, teas / Heisse Getränke

<i>Ristretto, Espresso, hosszú kávé</i>	350.-
<i>Cappuccino, Café latte, Melange</i>	470.-
<i>Művész kávé (Café latte fahéjjal)</i>	490.-
<i>Jeges kávé</i>	550.-
<i>Kakaós kávé</i>	490.-
<i>Filteres teák</i>	320.-



Pálinkák, likőrök / Spirits / Palinkas

	<i>4cl</i>	<i>2cl</i>
<i>Panyolai Elixír pálinkák (szatmári szilva, fürtös meggy,</i>	920.-	520.-
<i>Fekete cseresznye, vilmoskörte)</i>	920.-	520.-
<i>Panyolai Birs, Aranyalma, Rubinmeggy, Kajsziarack, SQ sorozat</i>	1190.-	620.-
<i>Panyolai mézes meggy, mézes fahéjas alma</i>	890.-	550.-

Digestive italok / Digestive drinks / Digestive Getränke

<i>Zwack Unicum</i>	750.-	490.-
<i>Zwack Unicum szilva</i>	750.-	490.-
<i>Jägermeister</i>	710.-	450.-

Párlatok, égetett szeszek / Shots / Schnapse

<i>Johnny Walker,</i>	710.-	420.-
<i>Jim Beam</i>	710.-	420.-
<i>Jack Daniels</i>	750.-	490.-
<i>Finlandia vodka</i>	750.-	490.-
<i>Kalinka vodka</i>	670.-	390.-
<i>Bacardi fehérrum</i>	810.-	520.-
<i>Finsbury Gin</i>	770.-	490.-
<i>Bailey's</i>	750.-	470.-
<i>Metaxa 8 5 csillagos)</i>	670.-	390.-

