



Kékes Zöld

SZERETETTEL TÁLALVA



Étlap és Itallap

ÉRVÉNYES: 2025. FEBRUÁRTÓL

Előételek

Ételeink többsége rendelhető gluténmentes (800 Ft / adag), vagy tejszínmentes alapanyagokból (+ 500 Ft / adag).

Érdeklődjön a felszolgáló kollégáktól.

Tatár beefsteak (14dkg /adag) (1,3,7,10)	6.800 Ft
Lepénykenyér mártogatósokkal (1,10,15)	3.000 Ft
Grillezett camembert sajt, diós zellersalátával (7,8,9)	3.000 Ft
Pancetta balzsamos rukkolával (12)	3.000 Ft

Levesek

Kókuszos mangókrémleves	2.200 Ft
Sült paprika krémleves (12)	2.200 Ft
Húsleves csigatésztával (1,3,9)	2.400 Ft
Tárkonyos vadraguleves (7,9,10)	2.400 Ft
Harcsa halászlé (4,9)	3.300 Ft

Tészták

Minden tésztaétel kérhető vegán tejszínnel, növényi sajttal (+500 Ft / adag)

továbbá gluténmentes rizstésztával (+ 800 Ft / adag).

Atlantis (Tejszínes garnélás tintahalas spagetti) (1,2,3,7)	4.500 Ft
Kotkoda (Mustáros-tejszínes csirkés, friss paradicsomos fussili) (1,3,7,10)	3.300 Ft
Garden (Vegán, pesztós-paradicsomos taiglatelle) (1,8,11)	3.300 Ft
Juhtúrós sztrapacska pirított mangalica szalonna pörccel (1,3,7)	3.300 Ft

Főételek

Ételeink többsége rendelhető gluténmentes (800 Ft / adag) vagy tejmentes alapanyagokból (+ 500 Ft / adag)

Érdeklődjön a felszolgáló kollégáktól.

Tüzes csirkecomb csíkok fordított burgonyával	4.200 Ft
Csirkemell feta sajttal és serrano sonkával töltve, pankó morzsában, édesburgonya cikkel (1,3,7)	4.400 Ft
Sajtmártásos jércemellsteak, grillzöldséggel (7)	4.700 Ft
Mátrai borzas szelet sertéskarajból, tejszínes baconos rizzsel (1,3,7)	4.600 Ft
Óriás bécsi szelet sertésszűzből, ecetes burgonyasalátával (1,3)	4.800 Ft
Kemencés sült oldalas coleslaw salátával, házi pirított burgonyával (7,10)	5.800 Ft
Csipkebogyós szarvaspörkölt, hagymás pirított gancával (1)	5.200 Ft
Sült kacsamell, snidlinges burgonyapüré, illatos füge szósszal (7,9)	5.800 Ft
(Hogy a kacsamell tökéletesen megsüljön, elkészítéséhez fél óra várakozási idő szükséges!)	
Borjúpaprikás sztrapacskával (1,7)	5.800 Ft
Marhapófa barna mártással, rösztli burgonyával (9)	6.800 Ft
Lazacsteak, parajos fekete spagettivel (1,3,4,7)	7.200 Ft
Báránycsülök, Vidróczki sztrapacskával (1,9,12)	8.800 Ft
Rib-eye steak fűszervajjal, baconos cukkinivel (7)	9.800 Ft
Bélszín steak zöldborsmártással, kemencés burgonyával (7)	9.800 Ft

Hamburgerek

Ételeink többsége rendelhető gluténmentes (800 Ft / adag) vagy tejmentes alapanyagokból (+ 500 Ft / adag)

Érdeklődjön a felszolgáló kollégáktól.

Hamburger, házi marhahús pogácsával, bisztro burgonyával coleslaw salátával (1,7,10)	3.800 Ft
Csirkeburger, roston csirkemellel, bisztro burgonyával, coleslaw salátával (1,7,10)	3.800 Ft
Smashed burger (1,7,10,12)	1.800 Ft
Borzas burger (1,7,12)	2.400 Ft

Vegán Ételek

Vegán hamburger, bisztro burgonyával, coleslaw salátával (1,10)	3.800 Ft
Vöröslencse bundában sült zöldségek, édes chilis szósszal, jázmin rizzsel	3.800 Ft
Füstös, savanyú káposztás sztrapacska (1,12)	3.000 Ft
Padlizsán gyros tál	4.200 Ft

Frissensüttes tálak

több személyre

Tálaink rendelhetőek gluténmentes (két személyes: 800 Ft /adag, négy személyes: 1.600 Ft /adag), vagy tejmentes alapanyagokból is (két személyes: 500 Ft / adag, négy személyes: 1.000 Ft /adag).

Érdeklődjön a felszolgáló kollégáktól.

KÉKES TÁL (2 személyes)

8.900 Ft

Csirkemell fetasajttal és serrano sonkával töltve pankó morzsában (2 db), rántott sajt (2 db), rántott gomba (4 db), zöldfűszeres csirkemell roston (2 db), mátrai borzas sertés (1 db), rántott sertéskaraj (1 db), párolt rizsszel, steakburgonyával (1,3,7)

ZÖLDES TÁL (2 személyes)

9.400 Ft

Füstölt sajttal töltött csirkemell rántva (2 db), mustáros csirkeflekken (2 db), kemencés sült oldalas (2 db), sokmagvas csirkemell rántva (1 db), baconos rántott sajt (2 db), rántott cukkini karikák (4 db), gombás rizsszel, steakburgonyával (1,3,7,10)

MAMMUT TÁL (4 személyes, 2500 gr hússal, csak előrendelésre! Min. 4 óra!)

25.000 Ft

Ropogós csülök, kemencés sült oldalas, BBQ csirkecomb, sült malaccsászár, Vidróczki sztrapacska, házi pirított burgonya, vegyes savanyúság (1,3,12)

Desszertek

Somlói galuska (1,3,7,8) (glutén és tejrmentes alapanyagokkal +800 Ft)	2.200 Ft
Sós karamell desszert (gluténmentes, vegán) (8)	2.200 Ft
Csoki mousse (gluténmentes, vegán)	2.200 Ft
Brownie, házi ribizli sorbet (gluténmentes, tejrmentes) (8)	2.200 Ft
Almás-fahéjas palacsinta, körte chutney (1,3,7)	2.200 Ft

Saláták

Házi vegyes savanyúság (12)	1.000 Ft
Uborkasaláta (12)	1.000 Ft
Káposztasaláta (12)	1.000 Ft
Paradicsomsaláta (12)	1.000 Ft
Friss vegyes saláta (uborka, káposzta, paradicsom) (12)	1.000 Ft

Csomagoló anyagok

Ételdoboz

300 Ft

Étel tálca

600 Ft

Jó étvágyat kívánunk!



Rozgonyi Roland és Rozgonyiné Gazics Judit / Tulajdonosok

Üzletvezető: Kóródi István

Konyha részéről

chef: Fekete Valter

Céges adataink:

Vienna Garden Fruit Kft.

3200 Gyöngyös, Zöldfa u. 3

Adószám: 23554696-2-10

Allergen Ismerető

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőlük készült termékek
4. Hal és a belőlük készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek
9. Zeller és a belőlük készült termékek
10. Mustár és a belőlük készült termékek
11. Szezám- és a belőlük készült termékek
12. Kén- dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőle készült termékek
15. Kérem érdeklődjön rendelésvételkor

Vendégtájékoztatás

Kedves Vendégünk,

Örömmel szolgálunk, hogy éttermünket választotta. Kérjük engedje meg, hogy néhány fontos információra felhívjuk szíves figyelmét! Áraink forintban értendők, melyek az ÁFA-t tartalmazzák.

Az étlapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

Az étlapon szereplő ételeket kérésére elkészítjük glutén-, tej- és tojásmentes alapanyagokból. Erről részletes tájékoztatást az éttermünkben dolgozó kollégáktól kaphat. Nincs elkülönített allergén mentes ételleket készítő konyhánk, így ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket (keresztaszennyezés).

Az étlapon megtalálható legtöbb ételből van lehetőségük „fél” adagot rendelni, amiért 70%-os árat számolunk fel.



Vizek / Waters

Parádi Ásványvíz / Mineral water (0,25 L)	500 Ft
Parádi Ásványvíz / Mineral water (0,7 L)	900 Ft
Parádi Kénes Ásványvíz / Sulfuric Curative water (0,25 L)	600 Ft
VOSS (0,375 L)	2.000 Ft
Floewater (0,75 L)	700 Ft
Szódavíz	100 Ft / dl

Üdítőitalok / Softdrinks

Pepsi, Pepsi Max, Canada Dry, 7up, Schweppes Orange, Tonic, Schweppes Citrus mix (0,25 L)	650 Ft
Coca Cola, Coca Cola Zero (0,25 L)	700 Ft
Pfanner Narancs, Őszibarack, Alma, Áfonya, Ananász	400 Ft / dl
Pfanner Orange, Peach, Apple, Blueberry, Pineapple	400 Ft / dl

Premium üdítőitalok / Premium softdrinks

Yuzu Tokyo Tonic (0,2 L)	1.200 Ft
--------------------------	----------

Limonádék / Limonades

Klasszikus Citrom / Classic Lemon	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Málna / Raspberry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Csipkebogyó / Rosehip	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Eper / Strawberry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Rózsa / Rose	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Bodza / Elderberry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Füge / Fig	1.200 Ft / 0,5L	2.400 Ft / L

Cukormentes limonádék / Sugarfree limonades

Feketeribizli-lime / Blackberry-lime	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Meggy / Cherry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L

Kézműves szörpök / Hand crafted soft drinks

Málna / Raspberry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Csipkebogyó / Rosehip	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L
Eper / Strawberry	1.200 Ft / 0,5 L	2.400 Ft / L

Alkoholmentes koktélok / Non-alcoholic cocktails

Virgin Mojito	2.600 Ft
Virgin Pina Colada	2.600 Ft
Virgin sex on the beach	2.600 Ft

Csapott sörök / Draft beers

Dreher korsó (0,5 L)	1.500 Ft
Dreher pohár (0,3 L)	900 Ft

Üveges sörök / Bottled beers

Peroni (0,33 L)	1.200 Ft
Peroni Alkoholmentes / Alcohol-free (0,33 L)	1.200 Ft
Popstar glutén mentes IPA (0,33)	2.200 Ft
Edelwiess Búza sör (0,5 L)	1.600 Ft
Mort Subite (0,25 L) (Belga meggysör)	1.500 Ft

Borok / Wines

Ákos pincészet Bodzás (száraz, fehér)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Ákos pincészet Nyárest (félszáraz, rosé)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Ákos pincészet Tímea (félédes, fehér)	700 Ft / dl	3.500 Ft
Bárdos Irsai Olivér (száraz, fehér)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Bárdos Cabernet Franc Rose (száraz, rosé)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Bárdos Rubint (félédes, vörös)	700 Ft / dl	4.500 Ft
Bárdos Imperial (száraz, vörös)	900 Ft / dl	6.000 Ft
Bárdos Savignon Blanc (száraz,fehér)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Szóke Mátyás Zöld Veltelini (száraz, fehér)	800 Ft / dl	4.900 Ft
Szóke Mátyás Paskomi Chardonnay (0,75 L)		6.000 Ft
Szóke Mátyás Peresi Mátrai Cuveé (0,75 L)		10.000 Ft
Nyilas Sauvignon Blanc (száraz,fehér)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Nyilas Irsai Olivér (száraz,fehér)	600 Ft / dl	3.500 Ft
Nyilas Cabernet Sauvignon (száraz,vörös)	700 Ft / dl	4.500 Ft
Nyilas Rose Cuvé (száraz,rose)	600 Ft / dl	3.500 Ft

Koktélok Cocktails

Sex on the beach	3.000 Ft
Pina Colada	3.000 Ft
Mojito	3.000 Ft
Cosmopolitan	3.000 Ft
Long Island Ice Tea	3.200 Ft
Cuba Libre	2.500 Ft
Aperol Spritz (15 cl)	2.500 Ft
Limoncello Spritz (15cl)	2.200 Ft

Pálinkák / Palinkas

	(2 cl)	(4 cl)
Árpád kajszibarack	1.200 Ft	2.400 Ft
Árpád szilva	1.200 Ft	2.400 Ft
Árpád feketecseresznye	1.200 Ft	2.400 Ft
Árpád Cabernet Franc törköly	1.200 Ft	2.400 Ft

Premium pálinkák / Premium palinkas

	(2 cl)	(4 cl)
Árpád birs	1.400 Ft	2.800 Ft
Árpád berkenye	1.400 Ft	2.800 Ft
Árpád irsai olivér	1.400 Ft	2.800 Ft
Árpád gyömbér	1.400 Ft	2.800 Ft
Árpád magyar kajszibarack	1.400 Ft	2.800 Ft

Röviditalok / Spirits

	(2 cl)	(4 cl)
Bobby's gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Mrs. Millicent kézműves gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Mezei Virág gin	900 Ft	1.800 Ft
Búzavirág gin	900 Ft	1.800 Ft
Bombay Sapphire gin	800 Ft	1.600 Ft
Agárdi Chameleon gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Akori Yuzu gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Agárdi Organic gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Balaton gin	1.200 Ft	2.400 Ft
Zsolnay búzavirág gin	1.500 Ft	3.000 Ft
Jack Daniel's whiskey	1.200 Ft	2.400 Ft
Jameson whiskey	1.200 Ft	2.400 Ft
Jim Beam whiskey	900 Ft	1.800 Ft
Agárdi érlelt rozs whisky	1.250 Ft	2.500 Ft
Finlandia vodka	800 Ft	1.600 Ft
Absolut vodka	900 Ft	1.800 Ft
Grey Goose vodka	1.200 Ft	2.400 Ft
Metaxa 5* cognac	800 Ft	1.600 Ft
Hennessy V.S.O.P cognac	2.200 Ft	4.400 Ft

Röviditalok / Spirits

	(2 cl)	(4 cl)
Don Ramon Silver tequila	800 Ft	1.500 Ft
Don Ramon Reposado tequila	1.200 Ft	2.000 Ft
Bacardi rum	800 Ft	1.600 Ft
Bacardi Gold rum	800 Ft	1.600 Ft
Captain Morgan Dark rum	800 Ft	1.600 Ft
Diplomatico Mantuano rum	1.200 Ft	2.200 Ft
Bumbu original rum	1.400 Ft	2.800 Ft
Bumbu X.O. rum	2.200 Ft	4.400 Ft

Likörök és Vermutok / Liqueurs and Vermuths

	(2 cl)	(4 cl)
Unicum	800 Ft	1.600 Ft
Unicum Szilva / Narancs	800 Ft	1.600 Ft
Unicum Riserva	1.200 Ft	2.400 Ft
Jägermeister	800 Ft	1.600 Ft
Bailey's	800 Ft	1.600 Ft
Agárdi Bencés Gyógynövény Likőr	1.200 Ft	2.400 Ft
Bumbu krémlikőr	2.200 Ft	4.400 Ft
Martini Extra Dry (8 cl)		1.200 Ft
Martini Bianco (8 cl)		1.200 Ft

Itésgök / Champagnes

Moet & Chandon Imperial Brut Champagne (száraz) (0,75l)	40.000 Ft
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut (száraz) (0,75l)	8.000 Ft
Cinzano Prosecco (száraz) (0,75l)	8.000 Ft
Törley Charmant Doux (édes) (0,75 L)	3.500 Ft
Törley Gála Sec (száraz) (0,75 L)	3.500 Ft
Törley Alkoholmentes (száraz) (0,75 L)	3.500 Ft
Törley ICE PINK (félszáraz) (0,75L)	4.500 Ft
Hungária Extra Dry (száraz) (0,75 L)	7.000 Ft
Martini Asti (édes) (0,75 L)	7.000 Ft
Kölyökpezsgő (alkoholmentes) (0,75 L)	2.500 Ft

Cseles, a felnött szörp

Bodzás, citromos (2 dl)	1.800 Ft
Áfonyás, kardamomos (2 dl)	1.800 Ft
Meggyes, szegfűszeges (2 dl)	1.800 Ft

Kávék és teák / Coffees and teas

Ahogy nekünk is, nekik is...

szeretettel pörköelve!

Puro Fuerte selections

Espresso (vegán kávétejszínnel is kérhető)	700 Ft
Cappuccino	900 Ft
Caffe Latte	1200 Ft
Jegeskávé (vanília fagylalttal)	1.500 Ft
Cukormentes vegán jegeskávé (vegán vanília fagylalttal)	1.800 Ft
Forró tea (több ízben választható)	1.000 Ft
Tejszínhab / Vegán tejszínhab	250 Ft
Növényi tej (mandula, Gm.zab)	200 Ft
Tej	150 Ft

Kávé különlegességeink a következő ízekkel rendelhetőek:

Karamell, Rózsa, Mogyoró, Brownie, Crème bruleé, Füge szirup	200 Ft
Caramel, Rose, Hazelnut, Brownie, Crème Bruleé, Fig syrup	200 Ft

Cukormentes ízek:

Mogyoró, Karamell Csokoládé	200 Ft
Hazelnut,, Caramel, Chocolate	200 Ft

Starters

The majority of our dishes are available with gluten-free (800 ft /dish),
and lactose free ingredients (500 ft /dish)

ASK FOR HELP!

Tatar beefsteak (14dkg /portion) (1,3,7,10)	6.800 HUF
Bread pie with dips (1,10,15)	3.000 HUF
Grilled camembert with cellery salad and walnut (7,8,9)	3.000 HUF
Pancetta with balasamic and ruccola (12)	3.000 HUF

Soups

Mango cream soup with coconut	2.200 HUF
Fried Pepper cream soup (12)	2.200 HUF
Meat soup with shell-shaped pasta (1,3,9)	2.400 HUF
Wild ragout soup with tarragon (7,9,10)	2.400 HUF
Catfish Soup (4,9)	3.300 HUF

Pastas

All dishes are available with vegan cream and cheese plus (500 ft /dish),
and gluten free rice pasta (800 ft /dish)

Atlantis (Creamy shrimp black spagetti) (1,2,3,7)	4.500 HUF
Kotkoda (Mustard-cream chicken, fresh tomato fusilli) (1,3,7,10)	3.300 HUF
Garden (Vegan pesto tomato taiglatelle) (1,8,11)	3,300 HUF
Potato dumplings with ewe Cheese (1,3,7)	3.300 HUF

Main courses

The majority of our dishes are available with gluten-free (800 ft /dish),
and lactose free ingredients (500 ft /dish)

ASK FOR HELP!

Fried spicy chicken drumstick slices with turned potato	4.200 HUF
Chicken breast filed with feta cheese and serrano ham covered with breadcrumbs, sweetpotato (1,3,7)	4.400 HUF
Pullet steak, in cheese sauce with grilled vegetables (7)	4.700 HUF
Mátraí batter fried pork with rice and bacon, in cream (1,3,7)	4.600 HUF
Giant (Wiener Schnitzel) fillet of pork, pickled potato salad (1,3)	4.800 HUF
Oven baked rack of ribs, coleslaw salad, home-made fried potato (7, 10)	5.800 HUF
Venison stew with rosehip, fried onion "ganca" (1)	5.200 HUF
Roasted duck breast mashed potato with chives and scented fig sauce (7,9)	5.800 HUF
(it takes half an hour to be made)	
Veal paprikash with Sztrapacska (1,7)	5.800 HUF
Beef cheek with brown sauce hash brown potatoes (9)	6.800 HUF
Salmos steak with black spaghetti and spinach (1,3,4,7)	7.200 HUF
Lamb shank with dumplings a la Vidróczki (1,9,12)	8.800 HUF
Rib eye steak with spicy butter, zucchini with bacon (7)	9.800 HUF
Tenderloin with green pepper sauce, oven baked potato (7)	9.800 HUF

Hamburgers

The majority of our dishes are available with gluten-free (800 ft /dish),
and lactose free ingredients (500 ft /dish)

ASK FOR HELP!

Hamburger with homemade beefburger, bistro potato, coleslaw salad (1,7,10)	3.800 HUF
Chicken burger, grilled chicken breast, bistro potato, coleslaw salad (1,7,10)	3.800 HUF
Smashed burger (1,7,10,12)	1.800 HUF
Borzas burger (1,7,12)	2.400 HUF

Vegan Dishes

Vegan hamburger, bistro potato, coleslaw salad (1,10)	3.800 HUF
Red lentil, fried batter vegetables with sweet and chili sauce, jasmine rice	3.600 HUF
Smoked sour cabbage Sztrapacska (1,12)	3.000 HUF
Gyros Dish with eggplant	4.200 HUF

Freshly fried platters for multiple people

Can be ordered with gluten-free ingredients (two person: 800 HUF /portion, four person: 1.600 HUF /portion),
and with lactose free ingredients (two person: 500 HUF / adag, four person: 1.000 HUF /adag).

KÉKES PLATTER (for 2 persons)

8.900 HUF

Chicken breast stuffed with feta cheese and serrano ham in panko crumbs (2 pcs), fried cheese (2 pcs), fried mushrooms (4 pcs), roasted chicken breast with garden herbs (2 pcs), Mátra styled pork breast with steamed (1 pcs) rice, boat potato (1,3,7)

ZÖLDES PLATTER (for 2 persons)

9.400 HUF

Fried chicken breast stuffed with smoked cheese (2 pcs), Oven baked rack of ribs (2 pcs), mustard chicken flecks (2 pcs), fried multi-grain chicken breast (1 pcs), bacon coated fried cheese (2 pcs), fried zucchini circles (4 pcs), mushroom rice, steak potatoes (1,3,7,10)

MAMMOTH DISH (for 4 person 2500 gr meat) (Pre-order, min. 4 hour!)

25.000 HUF

Roasted knuckle, oven baked spare ribs, BBQ chicken, roasted pork belly meat, Vidróczki Sztrapacska, home made potato, mixed pickles (1,3,12)

Desserts

Somlói galuska (1,3,7,8) (dairy-free and gluten-free with ingredients + 800HUF)	2.200 HUF
Vegan Gluten-free salty caramel (8)	2.200 HUF
Vegan Gluten-free chocolate mousse	2.200 HUF
Vegan Gluten-free and lactose free Brownie with currant sorbet (8)	2.200 HUF
Apple cinemon pancake, pear clutney (1,3,7)	2.200 HUF

Salads

Homemade mixed pickles (12)	1.000 HUF
Cucumber salad (12)	1.000 HUF
Cabbage salad (12)	1.000 HUF
Tomato salad (12)	1.000 HUF
Homemade filled pickles (cucumber, tomatato, cabbage) (12)	1.000 HUF

Packaging

Box	300 HUF
Platter	600 HUF

Enjoy your meal!



Rozgonyi Roland és Rozgonyiné Gazics Judit / Owners

Manager: Kóródi István

From kitchen: chef Fekete Valter

Company details:

Vienna Garden Fruit Kft.

3200 Gyöngyös, Zöldfa street 3.

TAX Number: 23554696-2-10

Allergen Informations

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat (for example, spelled wheat or Khorasan wheat), rye, barley, oats, or their hybridized varieties, as well as products made from them
2. Crustaceans and their products
3. Eggs and products made from them
4. Fish and products made from them
5. Peanuts and their products
6. Soybeans and products made from them
7. Milk and products made from it
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts and their products
9. Celery and products made from it
10. Mustard and products made from it
11. Sesame seeds and products made from them
12. Sulfur dioxide and sulfides expressed as SO₂ in amounts exceeding 10 mg/kg and 10 mg/liter total concentration respectively
13. Star cluster and products made from it
14. Molluscs and their products
15. Please inquire when placing an order

Guest informations

Our dear guest,

We are pleased that you choose our restaurant. Please allow us to draw your attention to some important information. Our prices are in forints and include VAT

We charge a service fee of 10% for the prices shown on the menu.

The dishes on the menu are prepared on request from gluten-, milk- and egg-free ingredients. You can get detailed information about this from colleagues working in our restaurant. We do not have a separate kitchen for preparing allergen-free food, so our food may contain traces of additional allergens (cross-contamination) in addition to the allergens indicated as ingredients.

You can order a "half" portion of most dishes on the menu, for which we charge 70% of the price.