


Egy kis történelem...

A Deák étterem Közép-Európa leghosszabb terének, a soproni Deák térnek nevezetessége, patinás létesítménye.

1891-ben Ullein Antal építész vállalkozó építtette a Deák tér és az Erzsébet utca sarkán található házat. Az épület a kezdeti vendéglői funkció után a XX. század első felében a Löbl tánciskolának adott otthont, majd olasz kávézó volt.

A tér 1947-től a rendszerváltásig a „Május 1 tér” nevet viselte. Ez idő alatt az étterem fokozatosan vált „a Deák” néven fogalommá a soproniak körében, hogy aztán évtizedeken át ott találjanak egymásra ifjú szerelmesek. Szórakoztató találkahelyként szolgált a soproni fiatalságnak és maradandó emlékként az idősebb korosztálynak.

A tér és az étterem nevét Deák Ferencről /1803-1876/ a „haza bölcséről” kapta.


A Tercia Kft. tulajdonosai a hagyományokhoz ragaszkodva felújították az éttermet és a közkedvelt kerthelyiséget 2011-ben. Igényes színvonal, múlt és a modern találkozási pontja, a kényelem és az izvilág megújulása jellemzi most a Deákot. Deák Ferenc szobrának felújításával és az épületen való elhelyezésével a nagy hazafi emlékének adóztak a tulajdonosok. Az étterem 2011-ben a KerTrend vendéglátó kerthelyiségek és teraszok versenyének győztese, 2014-ben pedig a Magyar Turizmus Zrt. Minőség Díját érdemelte ki. 

Kleine Geschichtskunde...

Das patinierte Gebäude, in dem sich das Deák Restaurant befindet, liegt am Deák Platz, am längsten Platz Mitteleuropas.

Im Jahre 1891 ließ Baumeister und Unternehmer Antal Ullein das an der Ecke von Erzsébet Str. - Deák Platz stehende Gebäude bauen. Anfangs hatte ein Gasthaus seinen Betrieb im Haus, in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts bot es der Löbl-Tanzschule einen Platz, später wurde unter seinen Wänden ein italienisches Caféhaus errichtet. Seit 1947 bis zur Wende 1988 trug der Platz den Namen '1. Mai-Platz'. Während dieser Zeit wurde der Name „Deák” ein Begriff unter den Soproner Bürgern. Jahrzehntelang fanden hier junge Leute ihren Liebsten, gaben einander den ersten Kuss (dann den zweiten, dritten). Es diente als idealer Treffpunkt zur Unterhaltung für die Soproner Jugendlichen.

Der Platz und das Restaurant wurde nach Ferenc Deák (1803-1876), „dem Weisen der Heimat” benannt.

Die Eigentümer der Tercia Kft. haben das Restaurant und das Gartenlokal traditionsgemäß renoviert und erneuert. Anspruchsvolles Zusammentreffen des Vergangenen und Modernen kennzeichnen heutzutage das Restaurant. Mit der Renovierung der Ferenc Deák-Statue - sie wurde auf die Fassade des Gebäude gesetzt - haben die Eigentümer dem großen Patrioten ein Denkmal gesetzt. Das Restaurant ist im Jahre Preisträger des Wettbewerbs KerTrend für Biergärten und Terrassen und in 2014 wurde es mit dem Ungarischen Qualitätspreis im Bereich Tourismus ausgezeichnet. 



Sörfalatkák-Snack **Bierhüppchen-Biersnacks**

Óriás-melegszendvicsek:

Riesen-Toast

- **Sonkás** – A G 1290 Ft/adag
- mit Schinken

- **Gombás** – A G - V 1290 Ft/adag
- mit Pilzen -

- **Sonkás-gombás** – A G 1290 Ft/adag
- mit Schinken-Pilzen

Fokhagymás stangli – A - V 790 Ft
Knoblauch-Stangerl

Sajtos stangli – A G - V 1190 Ft
Käse-Stangerl

Sajtos-baconos stangli – A G 1390 Ft
Käse-Bacon-Stangerl

**Roppanós virsli pizzatésztába tekerve mustárral,
tormával** – A J 1490 Ft
Frankfurter in Pizzateig gerollt, mit Senf und Kren

**Marhaburger cheddar sajttal, hasábburgonyával,
rántott hagymakarikákkal, barbecue szósszal** – A C F G J K 2690 Ft
Rindburger mit Cheddar Käse, serviert mit Pommes frites,
gebackenen Zwiebelringen und Barbecue Sauce



Tatár beefsteak pirítóssal – A C J 2990 Ft
Beef Tatar mit Toast

Sajtkóstoló pizzastanglival – A G H - V 2790 Ft
Käseplatte aus versch. Käsesorten mit Pizzastange

Saláták

Salate

- Tonhalsaláta – ahogy mi szeretjük – C D J** 2390 Ft
Thunfischsalat – so, wie wir ihn mögen
- Cézár saláta kívánság szerint, roston vagy rántott csirkemell csíkokkal – A C D G** 2590 Ft
Caesar-Salat nach Wunsch, mit Hühnerstreifen vom Rost oder gebacken
- Pirított magvakba forgatott csirkemell, friss salátával, fetasajttal, narancsos tökmagolaj-öntettel – J K G** 2590 Ft
Hähnchenbrust vom Rost mit gerösteten Kernen, frischem Salat mit Fetakäse, Kürbiskernöl mit Orangengeschmack
- Csirkemellcsíkok házi sütésű pitában fokhagymás tejföllel, fűszeres-joghurtos salátatálon – A G** 2690 Ft
Hähnchenbruststreifen in Pita mit Knoblauch-Sauerrahm, mit Gewürz-Joghurt-Salat
- Mozzarellás paradicsomgolyók friss jégsalátával, bazsalikkal, stanglival – A - V** 1990 Ft
Mozzarella mit Tomaten, frischem Eissalat, Basilikum, Stangerl

Levesek

Suppen

- Húsleves eperlevél tésztával – A C I** 690 Ft
Fleischbrühe mit Nudeln Kis adag/kleine Portion 500 Ft
- Húsleves palacsinta tésztával – A C I** 690 Ft
Fleischbrühe mit Frittaten Kis adag/kleine Portion 500 Ft
- Húsleves májgaluskával – A C I** 790 Ft
Fleischbrühe mit Leberklößchen Kis adag/kleine Portion 500 Ft
- Füstölt sajtkrémleves pizzatetővel – A G I - V** 990 Ft
Räucherkäse-Suppe mit Pizzahaube
- Mediterrán pikáns paradicsomkrémleves mozzarellával – G I - V** 990 Ft
Pikante gewürzte Tomatencremesuppe mit Mozzarella
- Jókai csülkös bableves pizzakoronggal – A G I** 1790 Ft
Bohnensuppe mit Stelzen auf „Jókai“-Art mit Pizzalaibchen Kis adag/kleine Portion 1290 Ft

Pasták-Sajtok-Risottok **Nudelgerichte-Käse-Risotto**



**Mascarponés-pestós rizottó aszalt paradicsommal,
reszelt parmezánnal – C G I - V** 2890 Ft

Pesto-Mascarpone-Risotto mit Dörrotomaten und geriebenem Parmesan

Parajos gnocchi parmezánnal – A C G I - V 2390 Ft

Spinat-Gnocchi mit Parmesan

Parajos gnocchi csirkemellel, parmezánnal – A C G I 2790 Ft

Spinat-Gnocchi mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan

**Aszalt paradicsomos csirkés gnocchi bazsalikkal,
parmezánnal – A C G** 2790 Ft

Gnocchi mit Hähnchen, Dörrotomaten, Basilikum und Parmesan



Csirkemelcsíkok tejszínes, füstölt sajtos-brokkolis

penne tésztába forgatva – A C G I

2790 Ft

Hähnchenstreifen mit Sahne-Räucherkäse-Brokkoli Penne Nudeln



Wokban sült zöldséges csirkecsíkok édes-savanyú

csípős szósszal, penne tésztával összerázva – A C G I

2790 Ft

Gemüse-Hähnchenstreifen in Wok gebraten, mit süß-saurer, scharfer Sauce, mit Penne Nudeln gemischt

Kis adag/kleine Portion 1990 Ft



Magvas bundában sült camembert, jázminrizszel, áfonyával – A C G K - V

2490 Ft

Gebackener Camembert in Kornmantel, Jasminreis und Preiselbeeren

Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással – A C G J - V

2490 Ft

Gebackener Käse mit Pommes frites und Sauce Tartar

Kis adag/kleine Portion 1790 Ft

Rántott vegyes sajtál vegyes körettel, tartármártással (rántott trappista, magvas camembert, diós bundában sült mozzarella) – A C G H J K - V

2690 Ft

Käseplatte gebacken (Trappista, Camembert mit Körner, Mozzarella im Nussmantel), gemischte Beilage, Sauce Tartar

Halételek

Fischgerichte

Pil Pil Gambas (Garnéla, fokhagyma, chili, olívaolaj) – A B 3490 Ft
Pil Pil Gambas (Garnelen, Knoblauch, Chili, Olivenöl)



Ropogós pankómorzsában sült garnéla, salátákkal, joghurt és barbecue dip-el – A B C G J 3890 Ft
Garnelen im Pankomantel mit Salat, Joghurt und Barbecue Dip

Fogasfilé grillezett garnélával, pestós-mascarponés rizottóval – B D G I 4290 Ft
Zanderfilet gegrillt mit Garnelen und Pesto-Mascarpone-Risotto



Bőrében sült fogasfilé fűszervajjal grillezve, balzsamos-olívás salátákkal – D G J 3890 Ft
In Haut gebratener Zanderfilet mit Kräuterbutter gegrillt, mit Balsamico-Oliven-Salat

Rántott fogasfilé burgonyapürével, tartármártással – A D G J 3590 Ft
Zanderfilet gebacken mit Kartoffelpüree, Sauce Tartar

Főételek

Hauptgerichte

Cordon bleu csirkemellből vegyes körettel – A C G 2490 Ft
Hähnchen-Cordon bleu mit gemischter Beilage Kis adag/kleine Portion 1990 Ft

Sajtkéregben sült csirkemell olívás-pestós salátával, chips burgonyával – A C G J 2990 Ft
Hähnchenbrust in Käsekruste gebacken, mit Oliven-Pesto-Salat und Kartoffelchips

Vasalt csirkemell paradicsommal, mozzarellával grillezve, burgonyapürével, sült zöldségekkel – G I 2790 Ft
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella gegrillt, mit Kartoffelpüree, gebratener Gemüse

Csirkemell steak szárított paradicsommal, mozzarellával bolondítva, mascarponés-pestós rizottóval, parmezánnal, baby parajos gombákkal – G I 2990 Ft
Hähnchen-Steak mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Pesto-Mascarpone-Risotto, Parmesan und Spinach-Pilz



Szárnyastál 1 személyre: Cordon bleu, csirkemell sajtkegben, grillezett csirkemell, párolt rizs, hasáburgonya, tavaszi zöldségköret – A C G I 3190 Ft
Geflügel-Platte: Cordon bleu, Hähnchenbrust in Käsekruste, Hähnchenbrust vom Rost, gedünsteter Reis, Pommes frites, Frühlingsgemüse

**Füstölt tarjával, fetasajttal töltött, rántott sertésborda
vegyes körettel – A C G** 2590 Ft

Gebackenes Schweinskotelett gefüllt mit Räucherkeim
und Fetakäse, mit gemischter Beilage

Óriás rántott szelet hasáburgonyával – A C (28dkg) 2890 Ft

Riesen-Schweinschnitzel, Pommes frites

**Grillezett, pácolt csülökszelet
burgonyapürével, grillezett zöldségekkel,
pecsenye saftjával – A G I** 2990 Ft

Gegrillte Surstelzen-Scheibe
mit Kartoffelpüree, Grillgemüse, Bratensaft



**Ropogós, sült egész csülök 2 személyre
chips burgonyával, tormával, mustárral – J** 5990 Ft

Gebratene Stelze für 2 Personen
mit Kartoffelchips, Kren und Senf



**Deák bőségtál 2 személyre
(grillezett sertésborda borsmártással, grill csülök,
Cordon bleu, rántott sajt),
párolt rizs, tavaszi zöldségek, hasáburgonya – A C G I J** 5790 Ft

Deák Schlemmerplatte für 2 Personen
(Gegrillte Schweinskotelett mit Pfeffersauce, Stelze,
Cordon bleu, gebackener Käse) Reis, Gemüse, Pommes frites

Grillezett sertésborda serpenyős-paradicsomos burgonyával, borsmártással – A G J

2790 Ft

Gegrilltes Schweinskotelett mit Tomaten-Kartoffeln und Pfeffersauce

Marhasteak (Angus) baconnel, lyoni hagymával, parajos-paradicsomos burgonyával – A G J

4290 Ft

Rindsteak mit Bacon, Zwiebel und Spinat-Tomaten-Kartoffeln



Grillezett marhaszelet (Angus), pirított chips burgonyával, friss salátákkal, fűszervajjal, tükörtojással – C G J

3990 Ft

Rindsteak (Angus) mit Kartoffelchips, serviert mit frischem Salat, Kräuterbutter und Spiegelei



Az ANGUS húsmarhák zöme Argentína Pampas tartományában nevelkedik. Nyílt legelőterületeken a marhákat egész évben szabadon tartják. Ez biztosítja az általunk elkészített argentin steak különleges ízét és puhaságát.

Desszertek/Desserts


- Somlói galuska** – A C G H 890 Ft
Somlauer Nockerl
- Házi csokis brownie bourbon-vaníliahabbal, zöldbólygó lekvárral** – A C G H 990 Ft
Hausgemachte Brownie mit Bourbonvanille-Sahne und Wallnussmarmelade
- Palacsinta: kakaós, ízes** / 2 db – A C G 590 Ft
Palatschinken - mit Kakao oder Marmelade / 2 Stk.
- Palacsinta: nutellás** / 2 db – A C G E 690 Ft
Palatschinken - mit Nutella / 2 Stk.
- Gesztenyepüré erdei gyümölcsöntettel v. csokiöntettel** – G 790 Ft
Kastanienpüree mit Waldbeeren- oder Schokosauce
- Csokoládé mousse, homoktövises, citrusos-sajtos panna-cottával** – A C G H 1190 Ft
Chokoladenmousse mit Panna cotta



- Kemencében sült túrós palacsinta, rumos aszalt szilvával, vaníliamártással** – A C G 990 Ft
Topfenpalatschinken im Rohr gebacken, mit Rum-Dörripflaumen, Vanillesauce



Savanyúságok/Saure Gemüse - Salate

- Házi csalamádé** 490 Ft
Gemischter saurer Salat
- Csemegeuborka** – J 490 Ft
Delikatessgurken
-  **Csípős almapiros** – J 490 Ft
Scharfe Apfelpaprika
- Uborkasaláta** 590 Ft
Gurkensalat
- Friss saláta választható öntettel** 890 Ft
Frischer Salat mit Dressing auf Wunsch
- Friss paradicsom olívaolajjal** 590 Ft
Frische Tomaten mit Olivenöl

Pizzák

Pizzas

- 1. Négy pizzabatyu két ízben, fokhagymás tejföllel borítva (sonka-gomba-sajt; tonhal-hagyma-olíva-sajt) – A D G** 1990 Ft
Vier Pizza-Tascherl in zwei Varianten, mit Knoblauch-Sauerrahm bedeckt (Schinken-Pilz-Käse; Thunfisch-Zwiebel-Oliven-Käse)
- 2. Saláta pizza rokfortos öntettel (paradicsomszósszal, sonkával, gombával, vegyes friss salátával töltve) – A G** 1990 Ft
Salat-Pizza mit Roquefort-Dressing (mit Tomatensauce, Schinken, Pilzen und Gartensalat gefüllt)



- 3. Csülök pizzabatyuban (csülökkel, vöröshagymával, mustárral, tormával töltve, kettéhajtva ropogósra sütve) – A G J** 1990 Ft
Stelze in Pizzatascherl (mit Stelze, Zwiebel, Senf, Kren gefüllt und knusprig gebraten)
- 4. A mi kedvencünk - pizza gazdagon (szalámival, baconnal, sonkával, gombával, sajttal, pfefferónival, hagymával borítva) – A G** 2290 Ft
Unsere Lieblingspizza – reichlich belegt (mit Salami, Bacon, Schinken, Pilz, Käse, Pfefferoni und Zwiebel)

- 11. Margherita (paradicsomszós, sajt, oregánó)** – A G - V 1390 Ft
Margherita (Tomatensauce, Käse, Oregano)
- 12. Prosciutto (paradicsomszós, sajt, sonka, kukorica)** – A G 1690 Ft
Prosciutto (Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais)
- 13. Salami (paradicsomszós, sajt, szalámi)** – A G 1690 Ft
Salami (Tomatensauce, Käse, Salami)
- 14. Hawaii (paradicsomszós, sajt, sonka, ananász)** – A G 1690 Ft
Hawaii (Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas)
- 15. Al Tonno**
(paradicsomszós, sajt, tonhal, póréhagyma) – A D G - V 2290 Ft
Al Tonno (Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Porree)
-  **16. Ungherese [csípős] (paradicsomszós, sajt, sonka, kolbász, póréhagyma, bacon, csípős paprika)** – A G 1990 Ft
Ungherese (Tomatensauce, Käse, Schinken, Wurst, Porree, Bacon, scharfes Paprika)
- 17. Mediterran (tejfölös alap, sajt, bacon, csirkemell, póréhagyma, fetasajt)** – A G 2290 Ft
Mediterran (Sauerrahm, Käse, Bacon, Hähnchenbrust, Porree, Fetakäse)



- 18. Prosciutto e Funghi**
(paradicsomszós, sajt, sonka, gomba) – A G 1790 Ft
Prosciutto e Funghi (Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilz)
- 19. Al Distretto**
(paradicsomszós, sajt, sonka, gomba, kukorica) – A G 1790 Ft
Al Distretto (Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilz, Mais)
- 20. Alla Vegetariana (paradicsomszós, sajt, gomba, paradicsom, ruccola, kukorica, brokkoli)** – A G - V 1690 Ft
Alla Vegetariana
(Tomatensauce, Käse, Pilz, Tomaten, Ruccola, Mais, Broccoli)
- 21. Quattro Formaggi (paradicsomszós, pizzasajt, mozzarella, feta, rokfortsajt)** – A G – V 1890 Ft
Quattro Formaggi
(Tomatensauce, Pizzakäse, Mozzarella, Feta, Roquefortkäse)

- 22. Quattro Stagioni (paradicsomszós, sajt, sonka, gomba, kukorica, szalámi) – A G** 1890 Ft
 Quattro Stagioni
 (Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilz, Mais, Salami)
- 23. Cremoso (paradicsomszós, sajt, krémsajt, sonka, kukorica, friss paradicsom, ruccola) – A G** 1790 Ft
 Cremoso (mit Tomatensauce, Streichkäse, Schinken, Gemüse, frische Tomaten, Ruccola)



- 24. Calzone (paradicsomszós, sajt, sonka, gomba, szalámi, kukorica) – A G** 1790 Ft
 Calzone (Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilz, Salami, Mais)
- 25. Dolce Vita (paradicsomszós, sajt, sonka, kukorica, bacon, póréhagyma, paprika) – A G** 1890 Ft
 Dolce Vita (Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais, Bacon, Porree, Paprika)

Pizza feltétek

Pizzabelägen

sajtok/Käse	390 Ft
hús, felvágott/Fleisch	290 Ft
pármai sonka/Prosciutto	490 Ft
zöldségek/Gemüse	250 Ft

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ / ALLERGENE INFORMATIONEN

Jelölés Allergén anyagok

- A** **Glutén** / Glutenhaltiges Getreide
- B** **Rákfélék** / Krebstiere
- C** **Tojás** / Eier
- D** **Hal** / Fische
- E** **Földimogyoró** / Erdnüsse
- F** **Szójabab** / Sojabohnen
- G** **Tej** / Milch
- H** **Diófélék** / Schalenfrüchte
- I** **Zeller** / Sellerie
- J** **Mustár** / Senf
- K** **Szezám** / Sesamsamen
- L** **Kén-dioxid és szulfidok** / Schwefeldioxid und Sulphite
- M** **Csillagfürt** / Lupinen
- O** **Puhatestűek** / Weichtiere

Az étel allergén összetevőinek jelölését készítette: Ferkis Zsolt Séf-Mesterszakács

Itallap

Limonádék

Mi kedvencünk

Menta limonádé – házi készítésű	650 Ft	1090 Ft
Málnaszörp	450 Ft	850 Ft
Bodzaszörp	450 Ft	850 Ft
Deák limonádé	650 Ft	1090 Ft
Klasszikus limonádé	650 Ft	1090 Ft
Eper limonádé	650 Ft	1090 Ft
Kiwi limonádé	650 Ft	1090 Ft
Trópusi limonádé	650 Ft	1090 Ft
Áfonya limonádé	650 Ft	1090 Ft
Maracuja limonádé	650 Ft	1090 Ft

Sörkocktélók

Radler (Sprite v. Fanta + sör)	370 Ft	620 Ft
Zöld sör (Blue curacao + sör)	450 Ft	800 Ft
Vegyes sör (világos + barna)	280 Ft	470 Ft

Csapolt sörök

Zubr Premium	250 Ft	420 Ft	790 Ft
Zubr barnasör	310 Ft	520 Ft	990 Ft
Soproni	300 Ft	500 Ft	950 Ft
Edelweiss	540 Ft	900 Ft	

Palackozott sörök

Gösser 0,5 l	650 Ft
Gösser alkoholmentes 0,33 l	550 Ft
Heineken 0,33 l	650 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l	650 Ft
Soproni 1895 0,5 l	650 Ft
Soproni IPA Óvatos Duhaj 0,5 l	650 Ft

Üdítőitalok

Szóda	50 Ft/dl
Deák Szóda 1l	500 Ft
Coca-Cola 0,25 l	390 Ft
Coca-Cola Zero 0,25 l	390 Ft
Sprite 0,25 l	390 Ft
Fanta narancs 0,25 l	390 Ft
Gyömbér 0,25 l	390 Ft
Tonik 0,25 l	390 Ft
Narancs Juice 100% 	160 Ft/dl
Ananászlé 100% 	160 Ft/dl
Áfonyalé 	160 Ft/dl
Almalé 	150 Ft/dl
Öszibaracklé 	150 Ft/dl
Jeges tea (citromos, barackos) 	150 Ft/dl
Cappy (eper, körte) 0,25 l	380 Ft

Ásványvizek

Theodora üveges szénsavas ásványvíz 0,33l	390 Ft
Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz 0,33l	390 Ft
Theodora üveges szénsavas ásványvíz 0,75l	690 Ft
Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz 0,75l	690 Ft

Energiaitalok

Red Bull 0,25 l	590 Ft
Red Bull light 0,25 l	590 Ft

Kávék

GANODERMA kávé = 100% arabica kávé + pecsétviaszgomba keveréke	
BLACK COFFEE / arabica kávé, ganoderma	390 Ft
CREAM COFFEE / arabica kávé, ganoderma, növényi tejpor	390 Ft
COFFEE 3in1 / arabica kávé, ganoderma, növényi tejpor, nádcukor	390 Ft
ZHI MOCCA / arabica kávé, ganoderma, kakaó	390 Ft
Caffe Ristretto	390 Ft
Ristretto Macchiato	390 Ft
Caffe Espresso	390 Ft
Caffe Macchiato	390 Ft
Caffe Lungo (hosszú kávé)	490 Ft
Cappuccino (tejszínhabbal)	490 Ft
Melange (tejhabbal)	490 Ft
Caffe Latte	590 Ft
Ízesített Caffe Latte (mogyoró, fahéj, karamell)	850 Ft
Bailey's Latte Macchiato	850 Ft
Forró csokoládé (natúr, mogyoró, fahéj, karamell, fehér – G)	750 Ft



Caffé Don Cortez Grandi Arabica

A kávék koffeinmentes változatban is kaphatók!

Teák

Filteres teák (fekete, gyümölcs, zöld)	390 Ft
Méz	160 Ft

Likőrök

	2 cl	4 cl
Bailey's	350 Ft	700 Ft
Malibu	350 Ft	700 Ft
Curacao	300 Ft	600 Ft
Jägermeister	350 Ft	700 Ft
Zwack Unicum / Unicum Szilva	400 Ft	800 Ft
Eristoff Red	350 Ft	700 Ft
Triple sec	300 Ft	600 Ft
Peachtree	350 Ft	700 Ft
Apricot Brandy	350 Ft	700 Ft
Amaretto	350 Ft	700 Ft
Cointreau	500 Ft	1000 Ft

Vermutok

Martini (dry, sweet, rosso)	600 Ft / 1 dl
Campari	1500 Ft / 8 cl
Aperol	350 Ft 700 Ft

Konyakok és borpárlatok

	2 cl	4 cl
Hennessy Fine	600 Ft	1200 Ft
St. Remy Napoleon	300 Ft	600 Ft

Pálinkák

	6x2 cl	6x4 cl
Tercia félméteres pálinka	1300 Ft	2600 Ft
	2 cl	4 cl
Tercia vegyes pálinka	240 Ft	480 Ft
Tercia ágyas vilmoskörte	495 Ft	990 Ft
Tercia ágyas barrique szilva	495 Ft	990 Ft
Kosher szilva	545 Ft	1090 Ft
Zsindelyes házipálinkák		
Ágyas barack	350 Ft	700 Ft
Ágyas körte	350 Ft	700 Ft
Ágyas szilva	350 Ft	700 Ft
Zsindelyes Fahéjas Mézes Alma pálinka	545 Ft	1090 Ft
1csepp pálinkák		
1csepp meggy	700 Ft	1400 Ft
1csepp sárgabarack	700 Ft	1400 Ft
1csepp feketeribizke	700 Ft	1400 Ft
1csepp cseresznye	700 Ft	1400 Ft
Szigetköz Lelke nemes pálinkák		
Szigetköz Lelke Birs pálinka	600 Ft	1200 Ft
Szigetköz Lelke Irsai Olivér Szőlő pálinka	600 Ft	1200 Ft
Szigetköz Lelke Feketeberkenye pálinka	900 Ft	1800 Ft
Szigetköz Lelke Málna pálinka	900 Ft	1800 Ft

Whisky

	2 cl	4 cl
Jack Daniel's	500 Ft	1000 Ft
Jim Beam	375 Ft	750 Ft
Jameson	450 Ft	900 Ft
Johnnie Walker Red	375 Ft	750 Ft
Chivas Regal	600 Ft	1200 Ft
Ballantine's	375 Ft	750 Ft

Párlatok

	2 cl	4 cl
Sierra Tequila Silver	400 Ft	800 Ft
Sierra Tequila Gold	400 Ft	800 Ft
Bacardi	375 Ft	750 Ft
Gordon's Gin	430 Ft	860 Ft
Absinthe 80 Tunel Blue	550 Ft	1100 Ft
Havana Rum (fehér, barna)	400 Ft	800 Ft
Pitu	300 Ft	600 Ft
Eristoff vodka	375 Ft	750 Ft
Finlandia vodka	375 Ft	750 Ft
Absolut vodka	375 Ft	750 Ft

Pezsgők

	üveg
Hungária Extra Dry 0,2 l	1100 Ft
Hungária Extra Dry 0,75 l	3990 Ft
Hungária Rosé 0,75 l	3990 Ft
Törley Charmant Doux 0,2 l	1100 Ft
Törley Charmant Doux 0,75 l	2500 Ft
Törley Talizmán Demi Sec 0,75 l	2500 Ft
Törley Gála 0,75 l	2500 Ft
Asti Cinzano 0,75 l	6500 Ft
Moët & Chandon 0,75 l	19900 Ft

Alkoholmentes koktélok

Virgin Mojito (nádcukorszirup, menta, szóda, lime)	850 Ft
Virgin Pina Colada (kókuszszirup, tejszín, ananászlé)	850 Ft
Sunrise Free (narancslé, grenadine, citromlé)	850 Ft
Ricccone Virgin (kókuszszirup, grenadine, ananászlé, tejszín)	850 Ft

Kevert italok

Cuba Libre (Bacardi, Lime, Cola)	1200 Ft
Mojito Original (Havana barna rum, menta, barna cukor, lime, szóda)	1450 Ft
Mojito Zöldalmás (Bacardi, menta, lime, szóda, zöldalma szirup, friss zöldalma)	1450 Ft
Mojito Deák (Bacardi, menta, lime, szóda, maracuja szirup, gyömbér)	1450 Ft
Caipirinha/Caipirissima/Caipiroska (Chacha pitu / Bacardi Vodka + nádcukor, lime) Ízesítések: eper, maracuja, zöldalma	1450 Ft
Pina Colada (Bacardi, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)	1450 Ft
Tequila Sunrise (tequila, narancslé, grenadine)	1450 Ft
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, lime, áfonyalé)	1450 Ft
Sex on the beach (vodka, őszibarack likőr, áfonyalé, narancslé)	1590 Ft
Long Beach Ice Tea (vodka, Havana barna rum, gin, Triple Sec, lime, áfonyalé)	1590 Ft
Deák déja vue (Bacardi, maracuja szirup, lime, menta, áfonyalé)	1590 Ft
Margarita (tequila, Cointreau, lime) Ízesítések: eper, maracuja, zöldalma	1590 Ft
Mai Tai (Havana barna rum, Apricot brandy, mandula szirup, lime, ananászlé, menta)	1650 Ft
Aperol Sprizz (szóda, pezsgő, Aperol)	1190 Ft
Hugo (szóda, pezsgő, bodza szirup, menta)	1190 Ft

Borok

Zenit (Payrits Családi Pincészet)	1500 Ft / l
Kékfrankos (Payrits Családi Pincészet)	1500 Ft / l
Zweigelt Rosé (Payrits Családi Pincészet)	1800 Ft / l

Palackozott borok

	dl	üveg
Fehér borok		
Taschner Soproni Irsai Olivér 0,75 l	400 Ft	3000 Ft
Mozsolits pince Királyleányka 0,75 l	420 Ft	3150 Ft
WineLife Zöldvelteleni 0,75 l	400 Ft	3000 Ft
Sterlik Zenit (félédes) 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Soproni Zenit késői szüret (édes) 0,5 l	1000 Ft	5000 Ft
Rozé borok		
WineLife Tercia Rosado 0,75 l	400 Ft	3000 Ft
Pfneiszl Rozé könnyű és fűszeres 0,75 l	420 Ft	3150 Ft
Ivancsics Soproni Merlot Rozé 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Vincellér Fizzi Miska (habzóbor) 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Vörös borok		
Pfneiszl Tercia Tinto 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Pfneiszl Merlot 0,75 l	420 Ft	3150 Ft
Taschner Édes kettes (félédes) 0,75 l	420 Ft	3150 Ft
Gangl Pince Soproni Cabernet 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Soproni Kékfrankos Bónis-Reitter 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Vincellér Soproni Zweigelt 0,75 l	460 Ft	3450 Ft
Weninger Sopron Cuveé 0,75 l		4500 Ft
Ivancsics Quartett Cuveé 0,75 l		4800 Ft
Soproni Syrah Ráspi pince 0,75 l		7000 Ft
Luka Cabernet Sauvignon 0,75 l		10600 Ft

További éttermeink Unsere Restaurants



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Légrádi István Üzletvezető
Ferkis Zsolt Konyhafőnök és személyzete
II. kategóriájú üzlet

Üzemeltető: Státusz-2002 Kft.

Az étlap érvényes: 2017.05.15-től

A fogyasztói árak forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

Köretcsere esetén rizottó felár +500 Ft

Csomagolás +150 Ft/doboz.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN

István Légrádi Geschäftsführer
Zsolt Ferkis Küchenchef und Personal
Restaurant II. Kategorie
Inbetriebhalter: Státusz-2002 Kft.

Die Speisekarte ist gültig ab 15. 05. 2017

Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive MwSt.

Beilagenwechsel auf Risotto +500 HUF

Packung +150 HUF/Dose.