



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 fogalomká 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 találkozása, a kényelem és az ízvilág 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. Jahrzehntlang 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.  

Örülünk, hogy velünk vagy.

30

FALATKÁK/SNACK

Tatár beefsteak, piritós – A C J**3.290 Ft***Beef Tatar, Toast*
.....**📷 Tatár beefsteak olaszosan – A C J****3.990 Ft***Beef Tatar italienischer Art***Füstölt házi termékek a spájzból,
házi kovászott kenyér – 2 személyre – A****3.990 Ft***Hausgemachte-geräucherte-Platte
für zwei Personen mit hausgemachtem Brot*
.....**✓ Válogatás kézműves sajtokból, pizza stangli – A G 3.290 Ft***Auswahl von handwerkliche Käsen mit Pizzastangerln*
.....**Stanglik***Stangerl***✓ Fokhagymás -A****990 Ft***Knoblauch***✓ Sajtos – A G****1.290 Ft***Käse***Sajtos-baconos – A G****1.590 Ft***Käse-Bacon*

SALÁTÁK / SALATE

- ✓ **Paradicsomos mozzarella saláta, bazsalikom, pirítós - A G** 1.990 Ft

Salat mit Tomaten, Mozzarella, Basilie, Toast
.....

- 📷 **Cézár saláta, roston, vagy rántott csirkemell, parmezán - A C D G** 2.990 Ft

Caesar Salat, Hühnerstreifen vom Rost oder gebacken, Parmesan



- Grillezett kecskesajt, mediterrán olívás saláta - G** 2.990 Ft

Gegrillter Ziegenkäse mit mediterranem Oliven-Salat
.....

- ✓ **Sopszka saláta - G** 1.390 Ft

Sopszka Salat
.....

- 📷 **Csirkemellcsíkok ropogós magvas bundában sütve, fetasajtos saláta - A C G J** 2.990 Ft

Hühnerstreifen mit gerösteten Kernen und Fetakäse-Salat

Örülünk, hogy velünk vagy.



Húsleves (májgombóc, lúdgége tészta) - A C I 890 Ft

Fleischbrühe (Leberknödel, Nudeln)

Húsleves gazdagon - A C I 1.690 Ft

Fleischbrühe mit Einlagen

Tejfölös bableves, malacpofa, köményes

pizzakorong - A G I J 1.990 Ft

Bohnensuppe mit Sauerrahm, Schweinefleisch und Kümmel-Pizzarad

✓ Mediterrán pikáns paradicsomleves, bazsalikom, mozzarella - G I 1.190 Ft

Pikante Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella

✓ Füstölt sajtkrémleves, sajtos pizzakorong - A G I 1.290 Ft

📷 *Räucherkäse-Suppe mit Käse-Pizzarad*



BURGEREK ÉS GRILL

BURGERS AND GRILL

Classic burger, hasábburgonya – A C G J

1.990 Ft

Classic-Burger mit Pommes frites

☑ **Malacburger, káposztavariációk, fokhagymás tejföl, bacon, tükörtojás, steakburgonya – A C G J K** 2.790 Ft

Schweinefleisch-Burger mit Kraut, Knoblauch-Sauerrahm, Bacon, Spiegelei



Deák cheddar burger, hagymakarika, hasábburgonya, barbecue szósz – A C F G J K

2.990 Ft

Deak Cheddar Burger, Zwiebelringen, Kartoffel, Barbecue-Sauce

Sopszka saláta – G

Sopszka Salat

Csirkesteakkal mit Hühnersteak

2.990 Ft

☑ **Húspogácsával, ajvárral mit Burgerfleisch und Ajvar** 2.690 Ft

Marha (Angus) steakkal mit Rindsteak

5.990 Ft

Örülünk, hogy velünk vagy.



30

FŐFOGÁSOK HAUPTGERICHTE

Fogasfilé, túrós csusza, paprikás szósz – A C D G 3.990 Ft

Zanderfilet mit Topfenfleckerln und Paprikasauce

Fogasfilé roston, parajos rizottó - D G I 4.290 Ft

Zanderfilet gegrillt mit Spinat-Risotto

Sajtkérges csirkemell, kerti saláták, burgonya - A C G 2.990 Ft

Hähnchenbrust in Käsekruste gebacken, mit Gartensalat und Kartoffeln

Mozzarellás csirkemell, szezonális zöldségek – G I 2.990 Ft

Hähnchenbrust mit Mozzarella, und saisonbedingten Gemüsen

Ropogós csirke kosár pankó morzsában, burgonya, fokhagymás tejföl – A C G 2.990 Ft

Gemischtes Hühner-Korb mit Kartoffeln und Knoblauch-Sauerrahm



📷 Pil Pil Gambas (Garnéla, fokhagyma, chili, olívaolaj) – A B 3.790 Ft

Pil Pil Gambas (Garnelen, Knoblauch, Chili, Olivenöl)

Thai édes-chilis csirkecsíkok, zöldségek, penne tészta - A C I 2.990 Ft

Thailändische süße Chili-Hühnerstreifen, Gemüse, Penne

Kacsamell steak, gombás gnocchi – A C I **4.390 Ft**

Entenbruststeak mit Gnocchi

.....
**Grillezett sertésszűz, édes burgonya,
zöldséges gombák – A G I J** **3.690 Ft**

Gegrilltes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Gemüse-Pilzen



📷 **Marha hátszín steak (Angus), bacon,
lyoni hagyma, ruccolás-paradicsomos burgonya,
borsmártás – A G J** **5.990 FT**

*Rindsteak mit Bacon, Zwiebel und Rucola-Tomaten-
Kartoffeln, Pfeffersauce*

.....
Cordon bleu csirkemellből, hasáburgonya – A C G **2.990 Ft**

Cordon Bleu, Pommes frites

.....
**Pármai sonkás-fetasajtos sertésborda,
tejszínes gnocchival – A C G I J** **3.190 Ft**

*Prosciutto Crudo-Fetakäse-Schweinskotelett
mit Sahne-Gnocchi*

.....
**Deák bőségtál 2 személyre: Fetasajtos borda, Cordon bleu,
sajtkérges csirkemell, rántott sajt, borsmártás,
vegyes köret – A C G I** **6.990 Ft**

*Deák Schlemmerplatte für 2 Personen: Schweinskotelett mit
Fetakäse, Cordon bleu, Hähnchenbrust in Käsekruste, gebackener
Käse, Pfeffersauce, gemischte Beilage*

Örülünk, hogy velünk vagy.

Pirított túrós csusza, mangalica pörcc – A C G 1.890 Ft

Hausgemachte Topfenfleckerln mit Speck

✓ Rántott sajt, hasáburgonya – A C G J 2.690 Ft

Gebackener Käse, Pommes frites

Csirkepaprikás, deszkáról szaggatott galuska – A C G I 2.990 Ft

Paprika Huhn mit gebratenen Knödeln

Rántott szelet, rizs, hasáburgonya – A C 2.790 Ft

Schweinschnitzel mit Reis und Pommes frites



☒ Cigánypecsenye, kakastaréj, sült hagyma, burgonya – A 2.990 Ft

Zigeunerbraten mit Speck, Zwiebel und Kartoffeln

☒ Ropogós egész malaccsülök, fehérboros káposzta, parázs burgonya – A I 3.990 Ft

Knusprige Schweinshaxe im Ganzen mit Weißwein-Sauerkraut und Kartoffeln



ÉDESSÉGEK / DESSERT

Somlói galuska – A C G H 990 Ft

Somlauer Nockerl

.....
**Csokis brownie, vaníliahab,
zöld dió lekvár – A C G H** 990 Ft

Brownie mit Vanille-Sahne und Wallnussmarmelade

.....
Alma torta – allergén mentes 1.190 Ft

Allergiker Apfelkuchen



📸 **Kemencés túrós palacsinta, aszaltszilva – A C G** 1.490 Ft

Topfen-Palatschinken mit Dörripflaumen

.....
Palacsinták – 2db

Palatschinken – 2 Stück

Lekváros – A C G Marmelade 600 Ft

Nutellás – A C G E Nutella 850 Ft

.....
**Gesztenyepüré,
áfonya vagy csokiöntet – G** 990 Ft

Kastanienpürree mit Preiselbeere – oder Schokosauce

Örülünk, hogy velünk vagy.

30

PIZZA

- 1. Margherita (psz., sajt) – A G 1.490 Ft**
Margherita (Tomatensauce, Käse)
- 2. Prosciutto (psz., sonka, kukorica, sajt) – A G 1.890 Ft**
Prosciutto (Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais)
- 3. Pizzabatyú 4 ízben (Csípős szalámi-póré, sonka-jalapenno, szardella-capri-oliva –gomba, 4 sajtos) – A D G 2.390 Ft**
Pizza-Tascherl in vier Varianten, (Scharfes Salami-Poree; Schinken-Jalapenno; Sardella-Capri-Oliven-Pilz; 4 Käse)
- 4. Saláta pizza ro克福ortos öntettel (psz., sajt, leveles saláták) – A G 2.290 Ft**
Salat-Pizza mit Roquefort-Dressing (Tomatensauce, Käse, Gartensalat)



- 5. Diavolo (psz., csípős szalámi, sajt) – A G 2.390 Ft**
Diavolo (Tomatensauce, scharfes Salami, Käse)
- 6. Prosciutto Crudo (psz., pármái sonka, rucolla, koktélpáradicsom, parmezán) – A G 2.690 Ft**
Prosciutto Crudo (Tomatensauce, Parma-Schinken, Rucola, Tomaten, Parmesan)
- 7. Siciliana (psz., szardella, capri, olíva, póré, paradicsom, gomba, sajt) – A D G 2.590 Ft**
Siciliana (Tomatensauce, Sardella, Capri, Oliven, Poree, Tomaten, Pilz, Käse)



- 8. Vegetariana (psz., olíva, brokkoli, kukorica, paradicsom, capri, füstölt sajt, mozzarella, articsóka) – A G 2.290 Ft**
Vegetariana (Tomatensauce, Oliven, Broccoli, Mais, Tomaten, Capri, Raucherkäse, Mozzarella, Artischocke)
- 9. Quattro Formaggi (psz., mozzarella, brie, gorgonzola, füstölt sajt) – A G 2.190 Ft**
Quattro Formaggi (Tomatensauce, Mozzarella, Brie Käse, Gorgonzola, Raucherkäse)
- 10. Ungherese (psz., kolbász, bacon, hagyma, paprika, hegyes erős paprika) – A G 2.290 Ft**
Ungherese (Tomatensauce, Wurst, Bacon, Zwiebel, Paprika, scharfes Paprika)
- 11. Cremoso (psz., sajt, krémsajt, sonka, kukorica, friss paradicsom, rucola) – A G 2.190 Ft**
Cremoso (Tomatensauce, Streichkäse, Schinken, Mais, frische Tomaten, Rucola)
- 12. Deák kedvenc (psz., csípős szalámi, 4 sajt, bazsalikom, póré) – A G 2.300 Ft**
Deak's Favorit (Tomatensauce, scharfes Salami, 4 Käse, Basilie, Poree)
- 13. Capri (psz., füstölt lazac, gomba, capri, paradicsom, bazsalikom) – A D G 2.790 Ft**
Capri (Tomatensauce, Räucherlachs, Pilz, Capri, Tomaten, Basilie)

Psz.: paradicsomszósz (főzött)

v vegetáriánus / vegetarisch

Örülünk, hogy velünk vagy.

30

PIZZA FELTÉTEK PIZZABELÄGEN

sajt / Käse	500 Ft
.....
szalámi / Salami	500 Ft
.....
sonka, bacon, kolbász / Schinken, Bacon, Wurst	500 Ft
.....
pármai sonka / Prosciutto Crudo	500 Ft
.....
ruccola, articsóka, gomba, paprika	500 Ft
<i>Rucola, Artischocke, Pilz, Paprika</i>	

SAVANYÚSÁGOK / SAURE GEMÜSE-SALATE

Házi csalamádé / Gemischter sauer Salat	550 Ft
.....
Uborkasaláta / Gurkensalat	600 Ft
.....
 Almapaprika / Apfelpaprika– J	550 Ft
.....
Friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj	600 Ft
<i>Frische Tomaten mit Olivenöl, Basilie</i>	
.....
Friss saláta, dresszinge	1.190 Ft
<i>Frischer Salat mit Dressing auf Wunsch</i>	

ALLERGÉN / ALLERGENE

A-Glutén / Glutenthaltiges 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

ITALOK

	5 dl	1 l
Szörpök (málna, bodza)	600 Ft	1.100 Ft
.....		
Limonádék (Klasszikus, eper, zöldalma, trópusi, áfonya)	750 Ft	1.350 Ft
.....		
Sörkocktélók	3 dl	5 dl
Radler (7Up v. Schweppes Orange + sör)		775 Ft
Vegyes sör (világos + barna)	390 Ft	650 Ft
.....		
Csapolt sörök	3 dl	5 dl
Soproni	390 Ft	650 Ft
Soproni Démon Óvatos Duhaj	420 Ft	700 Ft
Edelweiss	600 Ft	1.000 Ft
.....		
Palackozott sörök		
Gösser citromos alkoholmentes 0,33 l		700 Ft
Heineken 0,33 l		700 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l		700 Ft
Soproni 1895 0,5 l		700 Ft
Soproni IPA Óvatos Duhaj 0,5 l		700 Ft
.....		
Üdítőitalok		
Szóda		60 Ft/dl
Deák Szóda 1l		600 Ft
Pepsi Cola, Pepsi Cola Max 0,25 l		450 Ft
Schweppes Orange, Tonic, Bitter Lemon 0,25 l		450 Ft
Canada Dry 0,25 l		450 Ft
7Up 0,25 l		450 Ft
Narancs Juice 100% 		180 Ft/dl
Ananászlé 100% 		180 Ft/dl
Áfonyalé 		180 Ft/dl
Almalé 		180 Ft/dl
Őszibaracklé 		180 Ft/dl
Jeges tea (citromos, barackos) 		180 Ft/dl
Rauch rostos üdítő 0,2 l 		450 Ft
.....		
Ásványvizek	0,33l	0,75l
Theodora szénsavas ásványvíz	450 Ft	850 Ft
Theodora szénsavmentes ásványvíz	450 Ft	850 Ft
.....		
Energiaitalok		
Red Bull 0,25 l		690 Ft
Red Bull light 0,25 l		690 Ft

Örülünk, hogy velünk vagy.

30

Kávék *A kávék koffeinmentes változatban is kaphatók!*

CAFFÉ DON CORTEZ GRANDI ARABICA 100%

Caffe Ristretto	450 Ft
Ristretto Macchiato	450 Ft
Caffe Espresso	450 Ft
Caffe Macchiato	450 Ft
Espresso tonic	990 Ft
Caffe Lungo <i>(hosszú kávé)</i>	650 Ft
Cappuccino <i>(tejhabbal)</i>	650 Ft
Caffe Latte	750 Ft
Ízesített Caffe Latte <i>(mogyoró, fahéj, karamell)</i>	990 Ft
Jegeskávé	1.290 Ft
Forró csokoládé <i>(natúr, mogyoró, fahéj, karamell, fehér – G)</i>	790 Ft
GANODERMA KÁVÉ <i>(100% arabica kávé + pecsétviaszgomba)</i>	500 Ft
<i>Black Coffee, Cream Coffee, Coffee 3in1, Zhi Mocca</i>	

Teák

Szálas tea	590 Ft
Méz	160 Ft

Likőrök

	<i>2 cl</i>
Bailey's	400 Ft
Malibu	400 Ft
Jägermeister	400 Ft
Zwack Unicum / Unicum Szilva	400 Ft
Eristoff Red	400 Ft
Triple sec	350 Ft
Peachtree	350 Ft
Apricot Brandy	350 Ft
Amaretto	350 Ft
Cointreau	600 Ft

Vermutok

Martini (dry, sweet, rosso)	650 Ft /1 dl
Campari	1.000 Ft /8 cl
Aperol	400 Ft /2 cl

Konyakok és borpárlatok

	<i>2 cl</i>
Hennessy Fine	1.000 Ft
St. Remy Napoleon	350 Ft

Pálinkák

2 cl

Tercia félméteres pálinka 6×2 cl	1.800 Ft
Tercia vegyes pálinka	300 Ft
Tercia ágyas vilmoskörte	650 Ft
Tercia ágyas barrique szilva	650 Ft
Tercia Irsai törköly pálinka	550 Ft
Kosher szilva	545 Ft

Zsindelyes házipálinkák

Ágyas barack	450 Ft
Ágyas körte	450 Ft
Ágyas szilva	450 Ft
Fahéjas Mézes Alma pálinka	545 Ft

Icsepp pálinkák

sárgabarack	850 Ft
feketeribizke	850 Ft
cseresznye	850 Ft

Szigetköz Lelke nemes pálinkák

Birs pálinka	750 Ft
Irsai Olivér Szőlő pálinka	750 Ft
Málna pálinka	1.000 Ft

Árpád Pálinkaház

Dupla ágyas kajsziarack	850 Ft
Dupla ágyas körte	850 Ft

Whisky

2 cl

Jack Daniel's	550 Ft
Jim Beam	400 Ft
Jameson	450 Ft
Johnnie Walker Red	400 Ft
Chivas Regal	650 Ft
Ballantine's	400 Ft
Macallan Amber	1300 Ft

Párlatok

2 cl

Sierra Tequila Silver	400 Ft
Sierra Tequila Gold	400 Ft
Patron Silver Tequila	900 Ft

Örülünk, hogy velünk vagy.

Gordon's Gin	450 Ft
Bombay	600 Ft
Tanqueray No.Ten	800 Ft
Hendrick's	800 Ft
Beefeater Pink Strawberry	550 Ft
Bacardi	400 Ft
Havana Rum (barna)	400 Ft
Matusalem Gran Reserva 15	800 Ft
Zacapa 23	1.100 Ft
Pitu	400 Ft
Eristoff vodka	400 Ft
Finlandia vodka	400 Ft
Absolut vodka	400 Ft
Belvedere	800 Ft
Beluga	800 Ft
Grey Goose	800 Ft

Pezsgők / üveg

	0,2l	0,75l
Hungária Extra Dry	1.400 Ft	4.100 Ft
Hungária Rosé		4.100 Ft
Törley Charmant Doux	1.100 Ft	3.200 Ft
Törley Gála		3.200 Ft
Asti Cinzano		6.900 Ft
Bottega Prosecco		5.500 Ft
Furlan Prosecco		6.900 Ft
Mionetto Prosecco	1.650 Ft	

Alkoholmentes koktélok

Virgin Mojito (nádcukorszirup, menta, szóda, lime)	890 Ft
Virgin Pina Colada (kókuszszirup, tejszín, ananászlé)	890 Ft
Sunrise Free (narancslé, grenadine, citromlé)	890 Ft
Riccocone Virgin (kókuszszirup, grenadine, ananászlé, tejszín)	890 Ft

Kevert italok

Cuba Libre (Bacardi, Lime, Cola)	1.400 Ft
Mojito Original (Havana rum, menta, barna cukor, lime, szóda)	1.650 Ft
Mojito Zöldalmás (Bacardi, menta, lime, szóda, zöldalma szirup)	1.650 Ft
Mojito Deák (Bacardi, menta, lime, szóda, maracuja szirup, gyömbér)	1.750 Ft
Caipirinha/Caipirissima/Caipiroska (Chacha pitu / Bacardi Vodka + nádcukor, lime) Ízesítések: eper, maracuja, zöldalma	1.650 Ft
Piña Colada (Bacardi, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)	1.700 Ft

Tequila Sunrise (tequila, narancslé, grenadine)	1.650 Ft
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, lime, áfonyalé)	1.800 Ft
Sex on the beach (vodka, őszibarack likőr, áfonyalé, narancslé)	1.900 Ft
Long Island (vodka, Havana rum, gin, Triple Sec, lime, Cola)	1.950 Ft
Deák déjà vu (Bacardi, maracuja szirup, lime, menta, áfonyalé)	1.800 Ft
Margarita (tequila, Cointreau, lime) Ízesítések: eper, maracuja, zöldalma	1.800 Ft
Mai Tai (Havana rum, Apricot brandy, mandula szirup, lime, ananászlé)	1.950 Ft
Aperol Sprizz (szóda, pezsgő, Aperol)	1.290 Ft
Hugo (szóda, pezsgő, bodza szirup, menta)	1.290 Ft

Borok

Zenit (Payrits Családi Pincészet)	2.000 Ft/l
Kékfrankos (Payrits Családi Pincészet)	2.000 Ft/l
Zweigelt Rosé (Payrits Családi Pincészet)	2.000 Ft/l

Palackozott Fehér borok

	dl	üveg
Gangl Savignon Blanc 0,75 l	480 Ft	3.600 Ft
Töltl Irsai Olivér 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Taschner Soproni Irsai Olivér 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Linzer-Orosz Olaszrizling 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Linzer-Orosz Zöldvelteleni 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Gangl Zenit (édes) 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Soproni Zenit késői szüret (édes) 0,5 l	1.300 Ft	6.500 Ft

Palackozott Rozé borok

Linzer-Orosz Tercia Rosado 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Pfneiszl Rozé könnyű és fűszeres 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Ivancsics Soproni Merlot Rozé 0,75 l	550 Ft	4.125 Ft

Palackozott Vörös borok

Pfneiszl Tercia Tinto 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Pfneiszl Merlot 0,75 l	470 Ft	3.525 Ft
Taschner Édes kettős (félédes) 0,75 l	460 Ft	3.450 Ft
Töltl Cabernet Sauvignon 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Töltl Kékfrankos 0,75 l	500 Ft	3.750 Ft
Vincellér Kékfrankos 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Vincellér Soproni Zweigelt 0,75 l	440 Ft	3.300 Ft
Linzer-Orosz Ps Kékfrankos 0,75 l		7.000 Ft
Ivancsics Quartett Cuveé 0,75 l		5.500 Ft
Ákos Syrah 0,75 l		5.500 Ft
Luka Cabernet Sauvignon 0,75 l		10.600 Ft

Örülünk, hogy velünk vagy.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

HALÁSZ ZSOLT kereskedelmi igazgató

LÉGRÁDI ISTVÁN üzletvezető

FERKIS ZSOLT konyhafőnök és személyzete

II. kategóriájú üzlet

Üzemeltető: Státusz-2002 Kft.

Az étlap érvényes: 2019. 03. 08-tól

A fogyasztói árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfát.

Csomagolás +180 Ft/doboz.

Fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számoljuk fel!



GUTEN APPETIT WÜNSCHEN

ZSOLT HALÁSZ Restaurant Direktor

ISTVÁN LÉGRÁDI Geschäftsführer

ZSOLT FERKIS Küchenchef und Personal

Restaurant II. Kategorie

Inbetriebhalter: Státusz-2002 Kft.

Die Speisekarte ist gültig ab 08. 03. 2019

Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive MwSt.

Packung +180 HUF/Dose.

Bei halber Portion verrechnen wir Ihren 70% vom Endpreis.

terciarestaurants.hu



[/deaksopron](https://www.facebook.com/deaksopron)



[/deaksopron](https://www.instagram.com/deaksopron)



TOVÁBBI ÉTTERMEINK / UNSERE RESTAURANTS:

