


## 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 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. 



## A LITTLE HISTORY...

The Deák Restaurant is the sites and mellowed building of the Deák square in Sopron, the longest one in Middle Europe.

The building which is found at the corner of the Deák square and the Elisabeth street was built by the famous architect Antal Ullein in 1891.


At the beginning it functioned as a restaurant, later it became the Löbl dancehouse and finally it became an Italian coffee house. The name of the square was „the 1 of Mai” from 1947 until the breakthrough.

During this time the restaurant became gradually a phenomena under the name „Deák”.

Sopron people were gathering here, young lovers found each other while the elder generation kept good memories at this place.

### **The name of the square and restaurant was given after Ferenc Deák (1803–1867), who was called „The wise Hungarian”.**

The owners insisted on tradition and renovated the restaurant and the popular garden. Deák is characterised by quality, the meeting point of old and new, comfort and reform of the kitchen.

By the renovation and placing the statue of Ferenc Deák on the building, the owners intended to pay a tribute to the memory of the great patriot. In 2011, the restaurant was honoured with the grand prize of the KerTrend competition of open-air restaurants, and it was awarded with the Quality Prize of the Hungarian Tourism LTD in 2014.. 

*Örülünk, hogy velünk vagy.*

**30**

# FALATKÁK/SNACK

**Tatár beefsteak, piritós – A C J** 3.290 Ft

*Beefsteak tatar, toast*

.....

**Tatár beefsteak olaszosan – A C J** 3.990 Ft

*Beefsteak tatar Italian style*



**Füstölt házi termékek a spájzból,  
házi kovászolt kenyér – 2 személyre – A** 3.990 Ft

*Homemade-smoked-bowl for 2 persons  
with homemade bread*

.....

**Válogatás kézműves sajtokból, pizza stangli – A G** 3.290 Ft

*Selection of handcraft cheeses with pizzasticks*

.....

**Stanglik**

*Sticks*

**Fokhagymás -A** 990 Ft

*garlic*

**Sajtos – A G** 1.290 Ft

*cheese*

**Sajtos-baconos – A G** 1.590 Ft

*cheese-bacon*

# SALÁTÁK / SALADS

- ✓ **Paradicsomos mozzarella saláta, bazsalikom, pirítós - A G** 1.990 Ft  
*Salad with tomatoes, mozzarella, basil, toast*  
.....
- 📷 **Cézár saláta, roston, vagy rántott csirkemell, parmezán - A C D G** 2.990 Ft  
*Caesar salad with grilled or fried chicken breast, parmesan*



- Grillezett kecskesajt, mediterrán olívás saláta - G** 2.990 Ft  
*Grilled goat cheese with mediterranean olive salad*  
.....

- ✓ **Sopszka saláta - G** 1.390 Ft  
*Sopszka salad*  
.....

- 📷 **Csirkemellcsíkok ropogós magvas bundában sültve, fetasajtos saláta - A C G J** 2.990 Ft  
*Chicken breast rolled in roasted seeds, fresh salad with feta cheese*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*



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

*Bouillon with liver dumplings or noodles*

**Húsleves gazdagon - A C I** 1.690 Ft

*Bouillon with meat, vegetables and pasta*

**Tejfölös bableves, malacpofa, köményes pizzakorong - A G I J** 1.990 Ft

*Bean soup with sour cream, pork and cumin pizza sticks*

**V Mediterrán pikáns paradicsomleves, bazsalikom, mozzarella - G I** 1.190 Ft

*Spicy tomato soup with basil and mozzarella*

**V Füstölt sajtkrémleves, sajtos pizzakorong - A G I** 1.290 Ft

**Smoked cheese cream soup, cheese pizza stick**



# BURGEREK ÉS GRILL

## BURGERS AND GRILL

Classic burger, hasáburgonya – A C G J

1.990 Ft

*Classic burger with french fries*

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

2.790 Ft

*Pig-burger with cabbage, garlic sour cream, bacon, fried egg*



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

2.990 Ft

*Deak's cheddar burger, onion ring, french fries, barbecue sauce*

Sopszka saláta – G

*Sopszka salad*

Csirkesteakkal *with chicken steak*

2.990 Ft

☑ Húspogácsával, ajvárral *with burger and ajvar*

2.690 Ft

Marha (Angus) steakkal *with Angus steak*

5.990 Ft

*Örülünk, hogy velünk vagy.*



**30**

# FŐFOGÁSOK MAIN DISHES

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

*Zander filet with cottage cheese pasta and paprika sauce*

**Fogasfilé roston, parajos rizottó - D G I 4.290 Ft**

*Zander fillet grilled with spinach-risotto*

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

*Chicken breast baked in cheese crust with salad and potatoes*

**Mozzarellás csirkemell, szezonális zöldségek – G I 2.990 Ft**

*Chicken breast, with mozzarella, seasonal vegetables*

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

*Crispy chicken basket with wild garlic-potatoes and garlic sour cream*



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

*Pil Pil Gambas (Shrimp, garlic, chili, olive oil)*

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

*Thai sweet chili chicken strips, vegetables, penne*

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

*Duck breast steak with mushrooms-gnocchi*

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

*Grill pork with potatoes and vegetable-mushrooms*



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

*Angus steak with bacon, lyons onions, rucola-tomato potatoes,  
pepper sauce*

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

*Cordon bleu with french fries*

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

*Prosciutto Crudo-feta cheese pork chop with creamy-gnocchi*

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

*Mixed plate for 2 persons: feta cheese-pork chop, Cordon bleu,  
cheese crunchy chicken breast, fried cheese, pepper sauce, mixed  
garnish*

**Örülünk, hogy velünk vagy.**



**30**

# MAGYAROS ÉTELEINK HUNGARIAN DISHES

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

*Homemade cottage cheese pasta with bacon*

**✓ Rántott sajt, hasábburgonya – A C G J** 2.690 Ft

*Fried cheese, french fries*

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

*Chicken paprikash with dumplings*

**Rántott szelet, rizs, hasábburgonya – A C** 2.790 Ft

*Fried schnitzel with rice and french fries*



**📺 Cigánypecsenye, kakastaréj, sült hagyma, burgonya – A** 2.990 Ft

*Gipsy pork with speck, onion and potatoes*

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

*Crispy pig knuckle with white wine cabbage and potatoes*





# ÉDESSÉGEK / DESSERTS

**Somlói galuska – A C G H** 990 Ft

*Dumplings „Somlói” style*

.....

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

*Brownie with green nuts jam, vanilla sauce*

.....

**Alma torta – allergén mentes** 1.190 Ft

*Gluten-free apple cake*



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

*Cottage cheese pancakes with prunes*

.....

**Palacsinták – 2db**

*Pancakes – 2 pieces*

**Lekváros – A C G jam** 600 Ft

**Nutellás – A C G E Nutella** 850 Ft

.....

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

*Chestnut puree with blueberry or chocolate dressing*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*

**30**

# PIZZA

- 1. Margherita (psz., sajt) – A G 1.490 Ft**  
*Margherita (tomato sauce, cheese)*
- 2. Prosciutto (psz., sonka, kukorica, sajt) – A G 1.890 Ft**  
*Prosciutto (tomato sauce, ham, corn, cheese)*
- 3. Pizzabatyú 4 ízben (Csípős szalámi-póré, sonka-jalapenno, szardella-capri-oliva –gomba, 4 sajtos) – A D G 2.390 Ft**  
*Pizza bag 4 flavour (spicy salami-leek, ham-jalapenno, anchovy-capri-olive-mushroom, 4 cheeses)*
- 4. Saláta pizza rokfortos öntettel (psz., sajt, leveles saláták) – A G 2.290 Ft**  
*Salad pizza with rockfort dressing (tomato sauce, cheese, leafy salads)*



- 5. Diavolo (psz., csípős szalámi, sajt) – A G 2.390 Ft**  
*Diavolo (tomato sauce, spicy salami, cheese)*
- 6. Prosciutto Crudo (psz., pármái sonka, rucola, koktélpáradicsom, parmezán) – A G 2.690 Ft**  
*Prosciutto Crudo (tomato sauce, parma ham, rucola, tomatoes, parmesan)*
- 7. Siciliana (psz., szardella, capri, olíva, póré, páradicsom, gomba, sajt) – A D G 2.590 Ft**  
*Siciliana (tomato sauce, anchovy, capri, olive, leek, tomato, mushroom, cheese)*



- 8. Vegetariana (psz., olíva, brokkoli, kukorica, paradicsom, capri, füstölt sajt, mozzarella, articsóka) – A G 2.290 Ft**  
*Vegetariana (tomato sauce, olive, broccoli, corn, tomatoes, capri, smoked cheese, mozzarella, artichokes)*
- .....
- 9. Quattro Formaggi (psz., mozzarella, brie, gorgonzola, füstölt sajt) – A G 2.190 Ft**  
*Quattro Formaggi (tomato sauce, mozzarella, brie, gorgonzola, smoked cheese)*
- .....
- 10. Ungherese (psz., kolbász, bacon, hagyma, paprika, hegyes erős paprika) – A G 2.290 Ft**  
*Ungherese (tomato sauce, sausage, bacon, onion, pepper, hot pepper)*
- .....
- 11. Cremoso (psz., sajt, krémsajt, sonka, kukorica, friss paradicsom, rucola) – A G 2.190 Ft**  
*Cremoso (tomato sauce, cheese, cream cheese, ham, corn, fresh tomatoes, rucola)*
- .....
- 12. Deák kedvenc (psz., csípős szalámi, 4 sajt, bazsalikom, póré) – A G 2.300 Ft**  
*Deak's favourite (tomato sauce, spicy salami, 4 cheese, basil, leek)*
- .....
- 13. Capri (psz., füstölt lazac, gomba, capri, paradicsom, bazsalikom) – A D G 2.790 Ft**  
*Capri (tomato sauce, smoked salmon, mushrooms, capri, tomato, basil)*

**Psz.: paradicsomszósz (főzött)**

**v vegetáriánus / vegetarian**

*Örülünk, hogy velünk vagy.*

**30**

# PIZZA FELTÉTEK PIZZA TOPPINGS

<b>sajt / cheese</b>	<b>500 Ft</b>
.....	.....
<b>szalámi / salami</b>	<b>500 Ft</b>
.....	.....
<b>sonka, bacon, kolbász / ham, bacon, sausage</b>	<b>500 Ft</b>
.....	.....
<b>pármai sonka / prosciutto crudo</b>	<b>500 Ft</b>
.....	.....
<b>ruccola, articsóka, gomba, paprika</b>	<b>500 Ft</b>
<i>rucola, artichoke, mushroom, paprika</i>	

## SAVANYÚSÁGOK / SALADS AND PICKLES

<b>Házi csalamádé / Mixed homemade pickles</b>	<b>550 Ft</b>
.....	.....
<b>Uborkasaláta / Cucumber salad</b>	<b>600 Ft</b>
.....	.....
 <b>Almapaprika / Apple pepper – J</b>	<b>550 Ft</b>
.....	.....
<b>Friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj</b>	<b>600 Ft</b>
<i>Fresh tomatoes with basil, olives</i>	
.....	.....
<b>Friss saláta, dresszingek</b>	<b>1.190 Ft</b>
<i>Fresh salad with dressing of your choice</i>	

## ALLERGÉN / ALLERGEN

**A-Glutén / Gluten, B-Rákfélék / Crustaceans,**  
**C-Tojás / Egg, D-Hal / Fish, E-Földimogyoró / Peanuts,**  
**F-Szójabab / Soybeans, G-Tej / Milk,**  
**H-Diófélék / Nuts, I-Zeller / Celery,**  
**J-Mustár / Mustard, K-Szezám-mag / Sesame seeds,**  
**L-Kén-dioxid és szulfidok / Sulphur dioxide,**  
**M-Csillagfűrt / Lupin, O-Puhatestűek / Molluscs**

# ITALOK

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

*Örülünk, hogy velünk vagy.*

30

## **Kávék** *A kávék koffeinmentes változatban is kaphatók!*

### **CAFFÉ DON CORTEZ GRANDI ARABICA 100%**

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

## **Teák**

<b>Szálas tea</b>	<b>590 Ft</b>
<b>Méz</b>	<b>160 Ft</b>

## **Likőrök**

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

## **Vermutok**

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

## **Konyakok és borpárlatok**

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

## **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 kajszi barack	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

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

## Borok

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

## Palackozott Fehér borok

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

## Palackozott Rozé borok

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

## Palackozott Vörös borok

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

**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](http://terciarestaurants.hu)



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



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



## TOVÁBBI ÉTTERMEINK / UNSERE RESTAURANTS:

