

- \* jelölt ételeket a vegetáriánus vendégeinknek is ajánljuk
- \* dishes recommended for vegetarian guests
- \* die markierten Gerichte empfehlen wir auch unseren vegetarianischen Gästen
- \* proponiamo le pietanze segnate anche ai vegetariani
  
- \*\* jelölt ételeket a liszt érzékenyek is fogyaszthatják
- \*\* dishes suitable for gluten allergic people
- \*\* die markierten Gerichte sind auch für unsere glutensensitiven Gäste verträglich
- \*\* proponiamo le pietanze segnate anche agli intolleranti al glutine

**ELŐÉTELEK**  
**STARTERS**  
**VORSPEISEN**  
**ANTIPASTI**

- \* **Cézársaláta 1450.-**
  - \* Caesar salad
  - \* Cäsarsalat
  - \* Insalata Cesar

**Cézársaláta jércével 1950.-**  
 Caesar salad with pullet strips  
 Cäsarsalat mit Henne  
 Insalata Cesar con pollo

- \*\* **Mozzarella parasztsonka rozettával, paradicsommal, ruccolával 1950.-**
  - \*\* Mozzarella rustic ham with Rosetta bread, tomato and rocket
  - \*\* Mozzarella mit Bauernschinken-Rosetten, Tomaten und Rucola
  - \*\* Mozzarella con rosetta di prosciutto rustico, pomodoro e rucola

- \*\* **Libamáj glazírozott gyömbéres körtével, mézes diós rukkolával 2680.-**
  - \*\* Goose liver with sugar-topped gingered pear and rocket with walnut and honey
  - \*\* Gänseleber mit glasierten Ingwerbirnen und Rucola mit Honig und Nuss
  - \*\* Fegato d'oca con pera al zenzero in glassa e con rucola, noci e miele

**LEVESEK**  
**SOUPS**  
**SUPPEN**  
**MINESTRE**

**Újházi kakas leves, házi metélttel 650.-**

Újházi style cock soup with home-made noodles

Hahnsuppe auf Újházi Art mit Hausnudeln

Brodo dorato di gallo con pasta fresca

**Gulyásleves fiatal marha húsból házi csipetkével 950.-**

Goulash soup prepared of young beef with home-made pasta

Gulaschsuppe aus dem Fleisch eines jungen Rindes, angerichtet mit Hausnudeln

Zuppa Gulyás di vitello con gnocchetti fatti in casa

**Somogyi vargányaleves 850.-**

Somogy style bolete mushroom soup

Steinpilzsuppe auf Somogyer Art

Minestra ai funghi porcini

\* **Francia hagymaleves sajtos krutonnal 550.-**

\* French onion soup with cheese croutons

\* Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

\* Zuppa di cipolle alla francese con crostini al formaggio

**TÉSZTÁK**

**PASTAS**

**NUDELGERICHTE**

**PIATTI DI PASTA**

**Lizard spagetti 1980.-**

(bacon, olívbogyó, szárított paradicsom, sült bazsalikom)

Lizard style spaghetti

(bacon, olive, dried tomato and roasted basil)

Lizard Spaghetti

(Bacon, Oliven, getrocknete Tomaten, gebratenes Basilikum)

Spaghetti Lizard

(pancetta, olive, pomodori secchi, basilico fritto)

**Spagetti szénégető módra 1550.-**

(Carbonara spaghetti)

Coal miner's spaghetti

(Spaghetti alla carbonara)

Spaghetti auf Kohlbrenner Art

(Carbonara Spaghetti)

Spaghetti alla carbonara

**FŐÉTELEK**

Main dishes

Hauptgerichte

Corsi principali

**Burgonyabundában sült jércemell metélőhagymás, tejfölös chipsszel 1880.-**

Pullet breast fried in potato wrapping with chives and sour cream chips

In Kartoffelmantel gebratene Hennenbrust, angerichtet mit Chips, Lauch und Sauerrahm

Petto di pollo in crosta di patate, con patatine all'erba cipollina e panna acida

**Szezámmagos pulykamell rázott kerti salátával, joghurtmártással, szalmaburgonyával  
2760.-**

Turkey breast coated with sesame seeds, served with garden salad, yoghurt sauce and shoestring potato chips

Putenbrust mit Sesamkörnern, serviert mit Gartensalat, Joghurtsauce und Strohkartoffel

Petto di tacchino ai semi di sesamo con insalata dell'orto, salsa allo yogurt e filetti di patatine fritte

**Fűszervajas pulykamell steak citrusos morzsával, omlós kifli burgonyával 1980.-**

Turkey breast with herb seasoned butter, citrus breadcrumbs and tender fingerling potato

Putenbrust-Steak mit Kräuterbutter, mit Zitrus-Semmelbröseln und Kipferl-Kartoffeln

Bistecca di tacchino al burro speziato con pan grattato all'agrumi e patate rosse

**Jércemell sonkával, barackkal és libamájjal töltve, csipkebogyómártással, pirított kakukkfűves házi nudlival 2680.-**

Pullet breast stuffed with ham, apricot and goose liver, served with rose hip sauce and home-made dumplings with roasted thyme

Hennenbrust gefüllt mit Schinken, Pfirsichen und Gänseleber, mit Hagebuttensauce und gerösteten Hausnudeln mit Thymian

Petto di pollo ripieno di prosciutto, pesche e fegato d'oca, con salsa alla rosa canina e gnocchetti fatti in casa saltati al timo

**Vaslapon sült bőrös kacsamell almás párolt káposztával, pirított pórés kifli burgonyával  
3450.-**

Skinned duck breast cooked on iron plate with steamed cabbage and apple, and fingerling  
potato with roasted leek

Auf Eisenplatte gebratene Entenbrust mit Haut, angerichtet mit gedünstetem Kraut mit Äpfeln  
und gerösteten Kipferl-Kartoffeln mit Lauch

Petto d'anatra alla griglia con cavoli dolci brasati alle mele e patate rosse saltate al porro

**Rántott borjúszelet petrezselymes, vajás kifli burgonyával 2990.-**

Fried veal cutlet with fingerling potato and parsley butter

Gebratene Kalbschnitte mit Petersilien-Kipferl-Kartoffeln in Butter

Cotoletta di vitello impanato con patate rosse saltate al prezzemolo

**Borjúpörkölt túrós csuszával, fokhagymás uborkasalátával 2680.-**

Veal stew with curd cheese noodles and garlic cucumber salad

Kalbgulasch mit Topfen-Haluschka und Gurkensalat mit Knoblauch

Spezzatino di vitello con pasta alla ricotta e insalata di cetrioli all'aglio

**\*\* Mézes-fokhagymás borjústeak kertészsalátával, szalmaburgonyával 3850.-**

\*\* Honey and garlic veal steak with garden salad and shoestring potato chips

\*\* Honig-Knoblauch-Kalbsteak mit Gärtnersalat und Strohkartoffel

\*\* Maiale mangalica all'aglio con patate rosse saltate al prezzemolo e salsa di senape di  
Dijon

**Hátszín sülthagymával, petrezselymes vajás burgonyával, konyakos zöldbors mártással  
2880.-**

Sirloin with fried onion, parsley and butter potato and cognac green pepper sauce

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Petersilienkartoffeln mit Butter, Grünpfeffersauce mit  
Cognac

Controfiletto di manzo con cipolle fritte, patate al burro e prezzemolo e salsa al cognac e pepe  
verde

**Vasi Vaddisznópörkölt pirított dödöllével 2380.-**

Vas style wild boar stew with fried potato dumplings

Wildschweingulasch von Vas mit „Dödölle“ (ungarischem Kartoffelsterz)

Spezzatino di cinghiale con gnocchi saltati in padella

- \*\* **Grillezett bélszín érmék vaslapon sült zöldségekkel 3680.-**
- \*\* Grilled tenderloin medallions with vegetables fried on iron plate
- \*\* Gegrillte Lendenmedaillons mit gebratenen Gemüsen von der Eisenplatte
- \*\* Medaglioni di bistecca di manzo e verdure miste alla griglia

**Guinness bélszín illatos gombával, szójas, mogyorós, tojásos rizzsel 3450.-**  
Guinness tenderloin with fragrant mushrooms, served with soy, peanut and egg rice  
Guinness Lendenschnitte mit Pilzen, dazu Reis mit Soja, Haselnüssen und Eiern  
Filetto di manzo alla Guinness con funghi profumati e riso alla soia, nocciole e uova

**Steak illatos erdei gombákkal, pirított sonkás házi nudlival 4600.-**  
Steak with fragrant forest mushrooms and home-made dumplings with fried bacon  
Steak mit Waldpilzen und gerösteten Hausnudeln mit Schinken

**Magyar bika steak libamájjal, burgonyapürével, zöldbors mártással 4700.-**  
Hungarian bull steak with goose liver, mashed potato and green pepper sauce  
Ungarischer Rindsteak mit Gänseleber, Kartoffelpüree und Grünpeffersauce  
Bistecca di toro ungherese con fegato d'oca, purè di patate e salsa al pepe verde

**Bárány comb steak, zöldséges, káposztás palacsintával, sültpaprika mártással 4450.-**  
Lamb leg steak with vegetable and cabbage pancake and a sauce of cooked sweet pepper  
Lammkeulensteak, mit Gemüse-Kraut-Palatschinken, Bratpaprika-Sauce  
Coscia di agnello con crepe alle verdure miste e salsa di peperoni

- \*\* **Dupla steak, omlós kifli burgonyával, grillezett zöldségekkel, dijoni Vessző kisbetű??. mustármártással 7580.-**
- \*\* Double steak with tender fingerling potato, grilled vegetables and Dijon mustard sauce
- \*\* Doppelsteak mit Kipferl-Kartoffeln, gegrillten Gemüsen und Dijoner Senfsauce
- \*\* Bistecca doppia con patate rosse, verdure alla griglia e salsa di senape di Dijon

**Lazacfilé fokhagymás-parajos tagliatellével 2780.-**  
Salmon fillet with garlic and spinach tagliatelle  
Lachsfilet mit Knoblauch-Spinat-Tagliatelle  
Filetto di salmone con tagliatelle agli spinaci e aglio

**Tökfőzelék tükörtojással 880.-**  
Summer squash with fried eggs  
Kürbiseintopf mit Spiegelei  
Crema con zucca e uovo all'occhio di bue

**DESSZERTEK**  
**DESSERTS**  
**DESSERT**

- \*\* Csokoládés krém brulée eper fagylalttal 950.-
- \*\* Chocolate crème brûlée with strawberry ice cream
- \*\* Schokoladen-Crème-Brûlée mit Erdbeereis
- \*\* Crème brulée al cioccolato con gelato alla fragola

**Banános édenaluskák 1250.-**  
“Eden” dumplings with banana  
Edenockerl mit Banane  
Pastine paradiso alla banana

**Almás, vaniliás, zölddiós rétes fahéjmártással 850.-**  
Apple, vanilla and green walnut strudel with cinnamon sauce  
Apfel-Vanillen-Strudel mit grünen Nüssen und Zimtsauce  
Sfoglia di mele, vaniglia e noci verdi con crema alla cannella

**Gundel palacsinta 890.-**  
Gundel pancake  
Gundel-Palatschinken  
Crepe Gundel

**Sajtízeltő 1880.-**  
Magyar, Francia, Holland sajtokból  
Mix of  
Hungarian, French and Dutch cheeses  
Käseplatte  
aus ungarischen, französischen und holländischen Käsen  
Assaggio di formaggi  
Formaggi ungheresi, francesi e olandesi

\* \*\* SALÁTÁK  
\* \*\* SALADS  
\* \*\* SALATE  
\* \*\* INSALATE

**Ropogós kerti saláták választható öntettel 780.-  
(joghurtos, mézes-mustáros)**

Crispy garden salads with a sauce of your choice  
(yoghurt, honey and mustard)

Knusprige Gartensalate mit Dressing nach Wahl  
(Joghurt oder Honig-Senf)

Insalate croccanti dell'orto con dressing a scelta  
(allo yogurt, al miele e senape)

**Tejfeles uborkasaláta 580.-**

Cucumber salad with sour cream

Gurkensalat mit Sauerrahm

Insalata di cetrioli con panna acida

**Paradicsomsaláta 550.-**

Tomato salad

Tomatensalat

Insalata di pomodori

**Business menü I.**

**4400.-**

Business Menu I

Business Menü I.

Menu business I.

**Konyha üdvözlete**

Welcome from the kitchen

Grüße aus der Küche

Il benvenuto della cucina

**Francia hagymaleves sajtos krutonnal**

French onion soup with cheese croutons

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Zuppa di cipolle alla francese con crostini al formaggio

**Jércemell sonkával, barackkal és libamájjal töltve, csipkebogyómártással, piritott kakukkfüves nudlival**

Pullet breast stuffed with ham, apricot and goose liver, served with rose hip sauce and dumplings with roasted thyme

Hennenbrust gefüllt mit Schinken, Pfirsichen und Gänseleber, mit Hagebuttensauce und gerösteten Nudeln mit Thymian

Petto di pollo ripieno di prosciutto, pesche e fegato d'oca, con sala alla rosa canina e gnocchetti fatti in casa saltati al timo

**Almás rétes fahéjmártással**

Apple strudel with cinnamon sauce

Apfelstrudel mit Zimtsauce

Sfoglia di mele con crema alla cannella

**Business menü II.**

**5200.-**

Business Menu II

Business Menü II.

Menu business II.

**Konyha üdvözte**

Welcome from the kitchen

Grüße aus der Küche

Il benvenuto della cucina

**Mozzarella parasztonka rozettával, paradicsommal, ruccolával**

Mozzarella rustic ham with Rosetta bread, tomato and rocket

Mozzarella mit Bauernschinken-Rosetten, Tomaten und Rucola

Mozzarella con rosetta di prosciutto rustico, pomodoro e rucola

**Újházi kakas leves, házi metélttel**

Újházi style cock soup with home-made noodles

Hahnsuppe auf Újházi Art, mit Hausnudeln

Brodo dorato di gallo con pasta fresca

**Fűszervajas pulykamell steak citrusos zsemlemorzsával, omlós kifli burgonyával**

Turkey breast with herb seasoned butter, citrus breadcrumbs and tender fingerling potato

Putenbrust-Steak mit Kräuterbutter und Kipferl-Kartoffeln

Bistecca di tacchino al burro speziato con pan grattato all'agrumi e patate rosse

**\*\* Csokoládés krém brulée eper fagyalattal**

\*\* Chocolate crème brûlée with strawberry ice cream

\*\* Schokoladen-Crème-Brûlée mit Erdbeereis

\*\* Crème brulée al cioccolato con gelato alla fragola

## **Gourmet menü**

**9200.-**

Gourmet menu II

Gourmet Menü II.

Menu gourmet II.

## **Konyha üdvözlete**

Welcome from the kitchen

Grüße aus der Küche

Il benvenuto della cucina

## **Somogyi vargánya leves**

Somogy style bolete mushroom soup

Steinpilzsuppe auf Somogyer Art

Minestra ai funghi porcini

## **Libamáj glazírozott gyömbéres körtével, mézes diós rukkolával**

Goose liver with sugar-topped gingered pear and rocket with walnut and honey

Gänseleber mit glasierten Ingwerbirnen und Rucola mit Honig und Nuss

Fegato d'oca con pera al zenzero in glassa e con rucola, noci e miele

## **Steak illatos erdei gombákkal, pirított sonkás házi nudlival**

Steak with fragrant forest mushrooms and home-made dumplings with fried bacon

Steak mit Waldpilzen und gerösteten Hausnudeln mit Schinken

Bistecca con funghi profumati di bosco e gnocchetti fatti in casa, saltati al prosciutto

## **Gundel palacsinta**

Gundel pancake

Gundel-Palatschinken

Crepe Gundel

## **Ásványvíz**

Mineral water

Mineralwasser

Acqua minerale

## **Eszpresszó**

Espresso

Espresso

Caffè espresso

*ITALLAP  
DRINKS  
GETRÄNKE  
BEVANDE*

*Pálinkák, rövid italok,*

	<i>2 cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Békési barack, szilva, és körtepálinka 50%</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>
<i>Békési Ágyas barack, szilva, birs, meggy pálinka</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>
<i>Békési mézes pálinkás</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>
<i>Békési pr.eper, málna, bodza pálinka</i>	<i>750.-</i>	<i>1500.-</i>
<i>Calvados</i>	<i>400.-</i>	<i>800.-</i>
<i>Zwack Kosher szilvapálinka</i>	<i>500.-</i>	<i>1000.-</i>
<i>Absinthe Green 70 %</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>
<i>Pitu Cachaca</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>

*Ginek, Vodkák*

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Gordon's</i>	<i>450.-</i>	<i>900.-</i>
<i>Beefeater</i>	<i>400.-</i>	<i>800.-</i>
<i>Bols vodka</i>	<i>300.-</i>	<i>600.-</i>
<i>Smirnoff</i>	<i>350.-</i>	<i>700.-</i>
<i>Finlandia</i>	<i>350.-</i>	<i>700.-</i>
<i>Russian Standard</i>	<i>500.-</i>	<i>1000.-</i>
<i>Akvinta</i>	<i>550.-</i>	<i>1100.-</i>

## *Whiskyk*

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Ballantine's</i>	400.-	800.-
<i>Ballantine's Gold</i>	600.-	1200.-
<i>Bushmills Original</i>	550.-	1100.-
<i>Canadian Club</i>	400.-	800.-
<i>Chivas Regal</i>	600.-	1200.-
<i>Famous Grouse</i>	500.-	1000.-
<i>Four Roses</i>	500.-	1000.-
<i>Grant's</i>	400.-	800.-
<i>Glenfiddich Malt. W.</i>	750.-	1500.-
<i>Glenmorangie</i>	850.-	1700.-
<i>Jack Daniel's</i>	500.-	1000.-
<i>Jameson</i>	500.-	1000.-
<i>Jim Beam</i>	400.-	800.-
<i>Johnnie Walker red</i>	400.-	800.-
<i>Johnnie Walker black</i>	650.-	1300.-
<i>Tullamore Dew</i>	500.-	1000.-

## *Aperitifek*

	<i>8cl</i>
<i>Campani</i>	1200.-
<i>Martini (bianco, dry, rosso)</i>	550.-

## *Tequilák*

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Jose Cuervo blanco</i>	400.-	800.-
<i>Jose Cuervo gold</i>	400.-	800.-
<i>Sierra silver</i>	400.-	800.-
<i>Sierra gold</i>	400.-	800.-

## Rumok

	2 cl	4 cl
Bacardi blanca	350.-	700.-
Havana Club Special	400.-	800.-
Captain Morgan Spiced	500.-	1000.-
Captain Morgan Black	500.-	1000.-
Stroh (80%)	550.-	1100.-

## Konyakok, brandyk

	2 cl	4 cl
St. Rémy Napoleon	350.-	700.-
Metaxa *****	450.-	900.-
Hennessy VS	650.-	1300.-
Remy Martin VSOP	850.-	1700.-

## Keserük, likörök

	2 cl	4 cl
Jägermeister	400.-	800.-
Zwack Unicum	400.-	800.-
Zwack Unicum Next	400.-	800.-
Averna	500.-	1000.-
Kahlua	450.-	900.-
Baileys Original	400.-	800.-
Becherovka	350.-	700.-
Ouzo	350.-	700.-
Pernod	400.-	800.-
Sambuca	400.-	800.-
Cointreau	650.-	1300.-
Benedictine	650.-	1300.-
Grand Marnier	650.-	1300.-

## Csapolt sör

	<i>pohár</i>	<i>körsó</i>
	0.3l	0.5l
<i>Dréher</i>	350.-	580.-

## Palackozott sörök

<i>Heineken(0,33l)</i>	550.-
<i>Budweiser(0.33l)</i>	800.-
<i>Dréher alkoholmentes(0,33l)</i>	500.-
<i>Edelweiss Hefe(0.5l)</i>	750.-
<i>Dréher Bak barna(0.5l)</i>	600.-

## Pezsgők

<i>Hungária Extra Dry (0.2l)</i>	850.-
<i>Törley Charmant doux (0.75l)</i>	2750.-
<i>Hungária Extra Dry (0.75l)</i>	3450.-
<i>Asti Cinzano (0.75l)</i>	4800.-
<i>Francois President Brut (0.75l)</i>	6500.-
<i>Mumm Cordon Rouge (0.75l)</i>	19500.-

## Üdítők, ásványvizek

<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta narancs, Sprite 2dl/ü.</i>	380.-
<i>Kinley tonic, Kinley gyömbér 2,5dl/ü</i>	380.-
<i>Alma, Ószibarack, Körte</i>	140.-
<i>Narancs juice, Fekete ribizli</i>	140.-
<i>Ananász, Paradicsom</i>	140.-
<i>Ice Tea citrom, őszi</i>	140.-
<i>Házi limonádé gyümölcsökkel (citrom, lime, narancs)</i>	160.-
<i>Frissen facsart gyümölcslé</i>	350.-
<i>Szentkirályi ásványvíz dús, csendes 0.33l</i>	380.-
<i>Szentkirályi ásványvíz dús, csendes 0.75l</i>	700.-
<i>Evian 0.33l</i>	800.-
<i>Bomba energiatál 0.25l</i>	700.-

## Kávék, teák

<i>Ristretto</i>	380.-
<i>Espresso</i>	380.-
<i>Cappuccino</i>	480.-
<i>Cafe latte</i>	480.-
<i>Latte machiato</i>	500.-
<i>Mézes Melange</i>	550.-
<i>Hosszú kávé</i>	400.-
<i>Ír kávé (4 cl. Jameson)</i>	1200.-
<i>Koffeinmentes kávé</i>	500.-
<i>Koffeinmentes cappuccino</i>	550.-
<i>Forró csokoládé</i>	550.-
<i>Teák a választékából</i>	400.-

## Koktélok

<i>Martini Dry Cocktail (Martini dry, gin)</i>	1400.-
<i>Cosmopolitan (vodka, Cointreau, feketeribizlilé)</i>	1800.-
<i>Kir Royal (száraz pezsgő, Creme de Cassis)</i>	1400.-
<i>Cuba Libre (fehér rum, lime, cola)</i>	1400.-
<i>Mojito (fehér rum, lime, menta, cukorszirup, szóda)</i>	1400.-
<i>Tequila Sunrise (tequila, lime, narancslé, grenadin)</i>	1400.-
<i>Bloody Mary (vodka, lime, fűszerek, paradicsomlé)</i>	1400.-
<i>B'52 (Kahlua, Bailey's, Cointreau)</i>	1800.-
<i>Sex On The Beach (vodka, Peachtree, narancslé, feketeribizlilé)</i>	1500.-
<i>Pina Colada (fehér rum, kókuszszirup, tejszín, ananászlé)</i>	1500.-
<i>Orgasmus (Bailey's, Amaretto, kókuszlikőr, tejszín, méz, narancslé)</i>	1500.-
<i>Long Island Ice Tea (vodka, tequila, gin, rum, Cointreau, lime, cola)</i>	1900.-
<i>Mai Tai (fehér-barna rum, Apricot brandy, mandulaszirup, lime, narancslé, Strofi)</i>	2200.-
<i>Zombie (fehér rum, barna rum, Cherry brandy, grenadin, lime, narancslé, Strofi)</i>	2200.-
<i>Daiquiri (fehér rum, lime, cukorszirup)</i>	1400.-
<i>Caipirinha (Pitu, lime, barna cukor)</i>	1500.-
<i>Margarita (tequila, Cointreau, lime)</i>	1600.-

## Alkoholmentes koktélok

<i>Safe Sex On The Beach (narancslé, feketeribizlilé, lime, barackszirup)</i>	900.-
<i>Virgin Pina Colada (ananászlé, kókuszszirup, tejszín)</i>	900.-
<i>Virgin Mojito (lime, menta, cukorszirup, szóda)</i>	800.-

*Áfás számla, hitelkártya igényüket kérjük  
a számlakészítés előtt jelezni. Köszönjük!*

*Rechnungwunsch und Kreditkartenzahlungen  
Bitte vor Rechnungslegung anzeigen!*

*If you wish to pay with a credit card,  
Please notify us in advance. Thank you!*

*Áraink forintban (HUF) értendők!  
Unsere Preise sind in Forint angegeben!  
Our prices are shown in HUF (Hungarian Forint)!*

*Nyitva / Offen / Opening hours: 11-24h-ig  
Konyha / Küche / Kitchen: 12-23h-ig*

*Kategória II. / Category II.*

*A változtatás jogát fenntartjuk!*