

Különfizetési szándékukat
kérjük előre jelezni, utólag
számlát bontani nem áll
módunkban.
Megértésüket köszönjük!

.

Az ételeink allergén összetevőire vonatkozó tájékoztatással
kapcsolatban kérje a felszolgálók segítségét

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Húsleves májgaluskával <i>Leberknödel suppe</i> <i>Broth with liver dumplings</i>	890.-	Párolt rizs <i>Gedünsteter Reis</i> <i>Steam-cooked rice</i>	400.-
Húsosfazék leves (2 személyes) <i>Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)</i> <i>Beef broth in pot(for two person)</i>	1.600.-	Vajon párolt zöldségek <i>Gemüse in Butter geschmort</i> <i>Vegetable steamed in butter</i>	990.-
Francia hagymakrémleves cipóban <i>Zwiebelcremesuppe auf französische Art</i> <i>serviert in Brötchen</i> <i>French onion soup in loaf</i>	990.-	Galuska <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i>	400.-
Gulyásleves bográcsban <i>Gulashsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	1.200.-	Röszti falatkák <i>Kartoffel Snacks mit Zwiebel</i> <i>Potato snacks with Onion</i>	600.-
Tárkonyos vadraguleves <i>Wildscheinragout suppe mit Estragon</i> <i>Wild boar stew soup with tarragon</i>	1.300.-	<u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u>	
Fácánleves <i>Fasanensuppe</i> <i>Pheasant soup</i>	890.-	Görög saláta <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i>	1.300.-
<u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u>		Mozzarellás paradicsom saláta <i>Tomatensalat mit Mozzarella</i> <i>Tomato sliced with Mozzarella</i>	900.-
Burgonyakroket <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquette</i>	550.-	Uborka saláta <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	650.-
Burgonyapüré <i>Kartoffelpüree</i> <i>Mashed potatoes</i>	550.-	Paradicsom saláta <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	650.-
Hasábburgonya <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i>	550.-	Káposzta saláta <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	500.-
Petrezselymes burgonya <i>Petersilienkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes with parsley</i>	500.-	Csemege uborka <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i>	550.-
Fűszeres steakburgonya <i>Würzige Steakkartoffeln</i> <i>Spicy steak potatoes</i>	600.-	Házi vegyes savanyúság <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i>	550.-

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

BEFŐTTEK - KOMPOTTE - BOTTLED FRUITS

Hámozott őszibarackbefőtt 550,-
Geschältes Pfirsichkompott
Peeled peach compote

Körtebefőtt 550,-
Birnenkompott
Pear compote

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás 400,-
Tartarensosse
Tartar sauce

Fokhagymás tejföl 400,-
Sauere shane mit Knochblau
Sour cream with garlic

Édes, chilis mártás 400,-
Süße und chili soße
Sweet and chili sauce

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD –WARM APPETIZERS

Tatár-bifsztek (120 gr.) 2.800,-
Tatarenbeefsteak nach Wunsch des
Gastes gefertigt
Tatare beefsteak with fresh vegetables

Rántott camembert, áfonyamártással 1.990,-
Gebackenes Camembert mit
Heidelbeerensosse
Fried camambert with bluberry jam

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

Harcspaprikás kapros juhtúrós
csuszával 2.900,-
(160 gr.)
Welspaprिकासch mit Topfenfleckerl und
Dill
Catfish paprika with cottage cheese paste
and dill

Harcsafilé roston, zöld spárgával,
piritott gombával (160gr.) 2.500,-
Welsfilet vom Rost mit grüner Saprgel und
Pilz
Catfish filet with green asparagus and
mushrooms

Harcsafilé k rántva (160 gr.) 2.100,-
Gebacken Welsfilets
Fried catfish

Penne tejszínes harcsával (160 gr) 2.600,-
Cremige Penne mit Welsfilet
Creamy penne with Catfish-fillet

VADÉTELEK WILDGERICHTE – GAME

Szarvasfilék vadasan,
burgonyakrokettel (160 gr.) 2.900,-
Hirschmedaillons mit Wildsoße mit
Kartoffelkroketten
Venison fillet with wild sauce and potato
croquette

Szarvasfilék vadkörtemártással,
burgonyalángossal (160 gr.) 2.900,-
Hirschmedaillons mit Wildbirne Soße, mit
Kartoffelnfladen
Venison fillet with wild pear sauce, and
potato scone

Szarvasfilék libamájjal, konyakos
megymártással burgonyakroket (160
gr.) 5.800,-
Hirschmedaillons mit Gänsleber in Kirsch
Soße, mit Kartoffelnkroketten
Fillets of deer with goose liver in
sourcherry sauce, potato croquette

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

**Gombás vaddisznóragu
burgonyakrokettel (160 gr.) 1.990.-**

*Wildschweinragout mit Champignons und
mit Kartoffelkroketten
Wild boar stew with mushrooms and
potato croquettes*

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE – POULTRY

**Roston csirkemell baconchipssel
petreselymes juhtúróval (140 gr.) 2.600.-**

*Hühnerbrust vom Rost mit Baconchips und
Petresilien Schafsqquark
Breast of Chicken with Baconchips and
cottage cheese*

Édes, chilis roston csirkemell (140 gr.) 1.990.-

*Süße, chili Hühnerbrust vom Rost
Sweet, chilli breast of chicken*

Sokszínű csirkemell (140 gr.) 2.300.-

*Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Paprika
Stuffed chicken with cheese and paprika*

**Csirkemellfilé friss vegyes salátával (250
gr.) 2.600.-**

*Hühnerbrust mit gemischter Salat
Chicken breast with mixed salad*

**Csirkemell fetával, paradicsommal
grillezve (140 gr.) 2.700.-**

*Hühnerbrust gegrillt mit Feta und
Tomaten
Breast of chicken with Feta and Tomato*

**Grillezett libamáj mézben sült körtével
(180 gr.) 5.990.-**

*Gegrillte Gänseleber mit Birnen gebraten
in Honig
Goose liver with honeyed pear*

Libamájszeletek pirított gombával 5.990.-

*Gänseleber mit gerösteten Pilz
Goose liver with mushrooms (180 gr.)*

MARHAHÚS ÉTELEK - RINDFLEISCH – BEEF

Bélszínselet roston, (180 gr.) 4.500.-

*Lendenbraten vom Rost
Tenderloin of beef grilled*

Bélszínselet Kedvessy módra (180 gr.) 4.800.-

*Lendenbraten vom Rost mit gegrillte
Gänsenleber und Pilz
Tenderloin steak with goose liver and
mushrooms*

Bélszín konyhafőnök módra (160 gr.) 4.800.-

*Lendenbraten vom Rost mit gegrillte
Gänsenleber und gebratene Apfelringe
Tenderloin steak with goose liver and roast
Apple rings and mushrooms*

SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

**Párolt marhaszelet vadasan,
burg.krokettel (160 gr.) 2.500.-**

*Graurindfleisch mit Wildsauce und Krokett
Steamed Beef with „Vadas” sauce and
potato scone*

**Párolt marhaszelet csárdagazda módra
hagymás rösztivel (160 gr.) 2.990.-**

*Gedünstete Graurindfleisch „nach Csárda
Art“ mit Kartoffeln
Steamed Beef in „Csárda“ style with potato
snacks with Onion*

Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 1.600.-

*Graurindfleischgulasch mit Rotwein
zubereitet
Beef stew goulash in red wine*

**Párolt marhacomb konyakos
szilvamártással (160 gr.) 2.800.-**

*Gedünstete Graurind mit Cognac-
Pflaumensosse
Steamed Beef in plum sauce with cognac*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

SERTÉSHÚS ÉTELEK SCHWEINEFLEISCH – PORK

Brassói aprópecsenye, ahogy a Főnök szereti (160 gr.) 1.990.-

*Brassoer Schweinsmedaillons (nach dem Chef's Geschmack) (160 gr.)
Pork medallions from Brasov style with fried potato (160 gr.)*

Erdélyi gombás, hagymás tarja (140 gr.) 1.800.-

*Spare ribs mit Zwiebel
Spare ribs with mushrooms and onion*

Cigánypecsenye (140 gr.) 1.800.-
*Zigeunerbraten (140 gr.)
Gipsy roast (140 gr.)*

Rántott sertésborda (140 gr.) 1.500.-
*Gebackene Schweinskotelette (140 gr.)
Pork chops in breadcrumb (140 gr.)*

Töltött borda konyhafőnök módra (140gr) 1.900.-
*Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs
Stuffed pork chops with hot paprika and sausages (140 gr.)*

Mustáros sajttal töltött sertéskaraj (140gr) 2.100.-
*Geffülter schweine kotelette mit Käse und Senf
Stuffed pork chop with cheese and mustard*

Szűzpecsenye lecsós burgonyaágyon 2.100.-
*Jungfraumedalion mit Ratatoullie und Kartoffeln
Tenderloin with Ratatoullie and potatoe*

WELLNESS AJÁNLAT - WELLNESS SPEISEN WELLNESS MEALS

Cézár saláta (80 gr.) 1.500.-
*"Cesar" Salat
"Caesar" salad*

Grillezett mozzarella, friss salátával (140gr) 1.900.-
*Gegrillte Mozzarella mit frisch Salat
Grilled mozzarella whit fresh salat*

Rántott sajt (140gr) 1.500.-
*Gebackene Käse
Fried Cheese*

TÁJJELEGŰ ÉTELEK

Cserkei tüzes falatok (140 gr.) 1.800.-
*Scharfe Jungfraumedallions auf Cserke Art
Pork medallion in spicy potato coat*

Aqua szelet (140gr) 1.800.-
*Schweinkottlet gefüllt mit Paprika, Wurst und Käse
Grilled pork chops stuffed with hot paprika and ham*

Cserkei fatányéros (1 személyes) Mustáros sertésstarja (70gr.), cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell filé (70gr), hasáburgonya, párolt rizs 2.900.-

*Holzplatte von Cserke (für 1 Person)
Schweinkamm mit Senf, „Betyár” schnitzel, gebackene Hünherbrust , Pomes Frites und Reis
Marinated pork in mustard, gipsy roast. chicken breast, French fries and rice*

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

SÜLTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS

Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon sült sertésstarja, rántott sajt, párizsi pulykamell, szántódi ropogós, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőségekötet. 8.700,-

"Tschardas"-Platte Schweinsschnitten, Gebackene Käse, Putenbrust auf Pariser Art, Szantoder Kro-ketten, Zigeunerbraten, gebackene Pilzköpfe, Garnierung auf finanzmannsart.

Czardas plate (for 3-4 persons) Grilled pork, Fried Cheese turkey breast in Paris coat, pork chops stuffed with bacon and cheese, gipsy roast, breaded mushrooms and garnish generously

**Cserkei bőségtál (6-8 személyes) 18.900.-
Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, cserkei tüzesfalatok, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőségekötet.**

Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Gefüllter schweine kotelette mit Cambert und getrocknet Pflaumen, Hühnerbrust gebacken, Scharfe Jungfraumedallions auf Cserke Art, Gebackene Welsfile, gebackene Pilzköpfe, reiche Garnierung.,

Cserke plate (for 6-8 persons), chicken breast, Stuffed pork chop with camembert and dried plum, pork medallion in spicypotato coat, Fried catfish, fried mushrooms, garnish generously

Grilltál (2-3 személyes) 6.900.-

Pulykamell (250 gr.), csirkemell (250 gr.), sertésstarja (250 gr.), vegyes köret, vegyes saláta.

Verschiedene auf Grillplatte gegrillte Fleischsorten (für 2-3 Personen)

Putenbrust 250 gr., Hühnerbrust 250 gr., Schweinsschulterstück 250 gr., gemischte Garnierung, Salat.

On Grill flat grilled meats (for 2-3 persons)

Breast of turkey 250 gr., chicken breast 250 gr., spare rib 250 gr., mixed garnish, Salad.

Aqua tál (2 személyes) 4.800,-

Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizi-bizi

*Aqua Platte (für 2 person) Gefüllter kotelette nach Art des Küchenchefs, Shweineschnitzel Aqua Art, Räuberbissen, Röstkartoffel, Risi-bisi, Pfeffersosse
Aqua plate (for 2 persons) Pork chops stuffed with sausages and hot paprika, grilled pork chops stuffed with hotpaprika and ham, grilled pork medallion, steak potato and rice with peas*

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

TÉSZTÁK, DESSZERTEK
MEHLSPEISEN, DESSERTS
PASTRY, DESSERTS

Totyogós palacsinta	950.-
<i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich</i>	
<i>Pancake stuffed with cottage cheese and Peach</i>	
Somlói galuska	950.-
<i>Somlauer Nockerln</i>	
<i>Somlo sponge cake</i>	
Gesztenyepüré tejszínhabbal	800.-
<i>Kastanienpuree mit Schlagsahne</i>	
<i>Chestnut puree with whipped cream</i>	
Lux palacsinta	950.-
<i>Palatschinken gefüllt Vanilia mit Schokolatsose</i>	
<i>Pancake stuffed with vanillia and chocolate dressing</i>	
Gundel palacsinta	950.-
<i>Palatschinken gefüllt Nuss mit Schokolatsose</i>	
<i>Pancake in Gundel style with chocolate dressing</i>	
Kakaós palacsinta	700.-
<i>Palatschinken gefüllt mit Schokolat</i>	
<i>Pancake stuffed with chocolate</i>	
Ízes palacsinta	700.-
<i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade</i>	
<i>Pancake stuffed with jam</i>	
Túrós csusza tepertővel	1.400.-
<i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i>	
<i>Cottage cheese pasta with cracklings</i>	

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
konyhafőnök

Itallap

ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	130,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	130,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	130,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	420,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	380,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	380,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	380,-/üveg
Szódavíz	25,-/dl

ÁSVÁNYVIZEK

Kristály natura 0,33 l szénsavas,mentes	330,-
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	590,-

CSAPOLT SÖRÖK

Krusovice korsó	5 dl	750,-
Krusovice pohár	3 dl	450,-
Krusovice pikoló	2 dl	300,-
Soproni korsó	5 dl	650,-
Soproni pohár	3 dl	390,-
Soproni pikoló	2 dl	260,-

PALACKOZOTT SÖRÖK

0,33l Gösser citromos	550,-
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	550,-
0,5l Edelweis (szűretlen)	800,-
0,33l Heineken	550,-
0,5l Gösser	630,-
0,5l Soproni démon	620,-
0,33l Heineken alkoholmentes	570,-
0,5l Békésszentandrás Meggyes	900,-
0,5l Békésszentandrás Szilvás	850,-
0,33l Birra Moretti	750,-

FEHÉR BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.200,-	560,-
0,75l Thummerer Bokréta	4.000,-	533,-
0,75l György Villa-Etyeki Chardonnay	4.200,-	560,-
0,75l György Villa-Etyeki Saugvinon Blanc	4.200,-	560,-
0,75l Tűzkő Birtok Bátaapáti Rajnai rizling	4.200,-	560,-

ROSÉ BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Bárdos és Fia Kékfrankos Rosé	4.200,-	560,-
0,75l Juhász Egerszalóki Paptag Rosé	4.000,-	533,-
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	4.400,-	587,-

VÖRÖS BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l György Villa-Merlot	4.500,-	600,-
0,75l Teleki Villányi Cabernet Sauvignon	4.600,-	613,-
0,75l Vylyan Portugieser	4.400,-	587,-
0,75l Tűzkő Cabernet Franc	4.600,-	614,-
0,75l Bodri Pincészet Szekszárdi Bodrikutya	4.400,-	587,-

HÁZ AJÁNLATA

	1 üv	1 dl
Szt. István Korona Válogatás: Iüv		1dl
0,75l Olaszrizling	2.000,-	267,-
0,75l Egri Bikavér	2.800,-	373,-

B.B.Válogatás:

0,75l Kékfrankos (félédes)	2.100,-	280,-
0,75l Muskotály Cuvée	2.100,-	280,-
0,75l Merlot édes	2.400,-	320,-
0,75l Merlot Rosé	2400,-	320,-

Itallap

PEZSGŐK

<i>Törley Pezsgők (édes, félszáraz) 0,75l</i>	4.000,-
<i>Hungária Grand Cuvée Brut 0,75l</i>	5.000,-
<i>Asti Cinzano 0,75l</i>	8.000,-

WHISKYK

	2 cl	4 cl
<i>Johnnie Walker Whisky</i>	400,-	800,-
<i>Ballantines Whisky</i>	400,-	800,-
<i>Chivas Regal Whisky</i>	600,-	1.200,-
<i>Jim Beam Whisky</i>	400,-	800,-
<i>Jack Daniel's Whisky</i>	400,-	800,-
<i>Jameson Ír Whisky</i>	450,-	900,-

COGNACOK

	2 cl	4 cl
<i>Metaxa ***</i>	300,-	600,-
<i>Metaxa *****</i>	400,-	800,-
<i>Hennessy VS</i>	750,-	1500,-
<i>Martell VS</i>	750,-	1500,-
<i>Martell VSOP</i>	950,-	1900,-

VERMOUTHOK

	1 dl
<i>Campari</i>	1400,-
<i>Martini Dry</i>	800,-
<i>Martini Bianco</i>	800,-

SZICSEK PÁLINKÁK

	2 cl	4 cl
<i>Óbarack pálinka</i>	400,-	800,-
<i>Ókörte pálinka</i>	400,-	800,-
<i>Ószilva pálinka</i>	400,-	800,-
<i>Piros vilmoskörte pálinka</i>	600,-	1200,-
<i>Cigánymeggy pálinka</i>	600,-	1200,-
<i>Bíbor kajszai pálinka</i>	600,-	1200,-
<i>Magony mézes pálinka</i>	600,-	1200,-
<i>Birs pálinka</i>	500,-	1000,-
<i>Irsai Olivér</i>	600,-	1200,-

PÁLINKÁK, VODKÁK, RUMOK, LIKŐRÖK

	2 cl	4 cl
<i>Vilmos körte ízű szeszestital</i>	350,-	700,-
<i>Gordon's Gilbey Gin</i>	400,-	800,-
<i>Finlandia vodka</i>	400,-	800,-
<i>Royal vodka</i>	250,-	500,-
<i>Sierra Tequila</i>	400,-	800,-
<i>Bacardi rum</i>	400,-	800,-
<i>Bayley's Irish Cream</i>	400,-	800,-
<i>Jägermeister</i>	375,-	750,-
<i>Zwack Unicum</i>	375,-	750,-

KÁVÉK, CAPUCCINO

<i>Espresso kávé</i>	300,-
<i>Espresso kávé tejszinnel</i>	340,-
<i>Espresso kávé tejszínhabbal</i>	390,-
<i>Espresso capuccino</i>	390,-
<i>Espresso macchiato</i>	340,-
<i>Latte macchiato</i>	390,-
<i>Koffeinmentes kávé</i>	400,-
<i>Koffeinmentes kávé, tejszinnel</i>	440,-
<i>Koffeinmentes capuccino</i>	490,-
<i>Forró csoki</i>	420,-
<i>Tea citrommal</i>	400,-

Bor ajánlataink

Budányi Pincészet-Szerencs

<i>TOKAJI BOROK</i>	üv	dl
0,5l Tokaji Szamorodni száraz	2.600,-	520,-
0,5l Tokaji Szamorodni édes	3.000,-	600,-
0,5l Tokaji Aszú 3 puttonyos	4.000,-	800,-
0,5l Tokaji Aszú 4 puttonyos	5.000,-	1.000,-
0,5l Tokaji Aszú 5 puttonyos	6.000,-	1.200,-
0,5l Tokaji Furmint	3.400,-	680,-

„Az életünk palackba zárva”

Bor ajánlataink

üveg 0,75l

1 dl

Fröccs boraink

1 dl

Hilltop Neszmélyi Irsai Olivér

240,-

Hilltop Merlot Rosé

240,-

*„Borosüveg lett az én barátom
Őt én bármikor szívesen látom,
Ő az ki a boldogságot hozza,
Csak az boldog, aki a bort issza.”*

Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
Szicsek Birs pálinka	500,-	1000,-
Irsai Olivér pálinka	600,-	1200,-
Piros vilmoskörte pálinka	600,-	1200,-
Cigánymeggy pálinka	600,-	1200,-
Bíbor kajszi pálinka	600,-	1200,-
Magony mézes ágyas barackpálinka	600,-	1200,-

*Tanulni mindig érdemes, mert egy idő után
a tanulásba fektetett munka meghozza a
gyümölcsét, s mint tudjuk, a gyümölcsből
PÁLINKÁT lehet főzni!”*

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

AZ ÉTELEK ÁRAI A KÖRETEK ÁRÁT NEM TARTALMAZZÁK, KIVÉVE AZON ÉTELEK, AMELYEK MELLETT A KÖRET NEVE SZEREPEL.

DIE PREISE DER GARNIERUNGEN SIND NICHT IN DEN GERICHTENPREISE INBEGRIFFEN, AUSGENOMMEN WENN DER NAME DER GARNIERUNG IST NEBEN DEM GERICHT ANGEZEIGT.

THE PRICES OF THE MEALS DON'T INCLUDE THE GARNISH PRICES, EXCEPTED WHEN THE NAME OF THE GARNISH FOLLOWS THE MEALS.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

GUTEN APETIT!

ENJOY YOUR MEAL!

AMENNYIBEN HITELKÁRTYÁVAL KÍVÁN FIZETNI, AZT A MEGRENDELÉSKOR KÉRJÜK JELEZZE A FELSZOLGÁLÓKNAK.

WENN SIE MIT KREDITKARTE BEZAHLEN MÖCHTEN, SAGEN SIE DAS BITTE DEM KELLNER BEI DER STELLUNG.

WHEN YOU WISH TO PAY WITH A CREDITCARD YOU HAVE TO NOTIFY OF IT THE WAITER WHEN ORDERING.

KIS ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN A TELJES ÁR 70%-A KERÜL SZÁMLÁZÁSRA.

HATTEN SIE GERNE EINE HALBE PORZION VON DEN EINZELNEN SPEISEN, WIRD DANN 70% DES VOLLEN PREISES GERECHNET.

DANKE FÜR IHR VERSTANDNIS.

WHEN YOU WANT TO ORDER A SMALL GOB, YOU HAVE TO PAY 70% OF THE WHOLE PRICE.

AMENNYIBEN AZ ÉTELEK ELCSOMAGOLÁSÁRA VAN SZÜKSÉG, KÉRJÜK JELEZZE A FELSZOLGÁLÓNAK

Frissen tartó doboz 300.-

Kurinka Zsuzsanna

pincérmester-étterem vezető