

**Különfizetési szándékukat kérjük a  
rendelés előtt jelezni, utólag számlát  
bontani nem áll módunkban.  
Megértésüket köszönjük!**

**A számla végösszegéhez 12% felszolgálói díjat  
számítunk fel!  
Auf den Rechnungsbetrag wird 12% Servicegrbühr  
erhoben.  
12% service charge will be added to your bill.**

***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.*

A konyhánk nem glutén- és laktózmentes, így a törekvéseink ellenére sem tudjuk teljességgel biztosítani azt, így minden fogásunk nyomokban tartalmazhat glutént és laktózt !

Az ételeink allergén összetevőire vonatkozó tájékoztatással kapcsolatban kérje a felszolgálók segítségét.

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

## *Aqua-Lux Wellness Hotel*

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

### HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD - WARM APPETIZERS

**Tatár beefsteak kerti javakkal  
(120 gr.) 4.200.-**  
*Tatarenbeefsteak nach Wunsch des  
Gastes gefertigt  
Tatare beefsteak with fresh vegetables*  
3,5,13

**Rántott camembert, áfonyamártással 3.400,-**  
*Gebackenes Camembert mit  
Heidelbeerensosse  
Fried camambert with bluberry jam*  
3,6,13

### LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

**Húsleves májgaluskával 1.490.-**  
*Leberknödel suppe  
Broth with liver dumplings*  
1,3,13

**Húsosfazék leves (2 személyes) 2.800.-**  
*Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)  
Beef broth in pot( for two person )*  
1,3

**Francia hagymakrémleves cipóban 1.490.-**  
*Zwiebelcremesuppe auf französische Art  
serviert in Brötchen  
French onion soup in loaf*  
3,6

**Gulyásleves bográcsban 1.790.-**  
*Gulashsuppe  
Goulash soup*  
1,3,13

**Hideg erdei gyümölcsleves csészében  
tejszínhab rózsával 1.390.-**  
*Kalte Waldfruchtsuppe in einer Tasse mit  
Schlagsahne  
Mixedfruit soup in a cup with whipped  
cream*  
6

### HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

**Harcspaprikás kapros juhtúrós  
csuszával(160 gr.) 5.200,-**  
*Welspapriskasch mit Topfenfleckerl und  
Dill  
Catfish paprika with cottage cheese paste  
and dill*  
2,3,4,6,13

**Harcsafilé roston, zöld spárgával,  
sajtmártással (160gr.) 4.900.-**  
*Welsfilet vom Rost mit Saprgel und  
Kasesosse  
Catfish filet with green asparagus and  
cheese sauce*  
2,3,4

**Harcsafiléék rántva tartármártással  
(160 gr.) 4.400.-**  
*Gebacken Welsfilets mit Tartarsosse  
Fried catfish with Tartareresauce*  
2,3,4,13

**Süllőfilé roston citromos vinaigrettes  
zöldsalátával 5.800.-**  
*Gegrilltes Zanderfilet mit Balsamico-Salad  
Walleye with balsamic vinegar salad*  
2,4

### SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

**Roston csirkemell baconchipssel  
petrezselymes juhtúróval (140 gr.) 4.200.-**  
*Hühnerbrust vom Rost mit Baconchips und  
Petresilien Schafsquark  
Breast of Chicken with Baconchips and  
cottage cheese*  
3,6

**Édes, chilis roston csirkemell (140 gr.)2.900.-**  
*Süße, chili Hühnerbrust vom Rost  
Sweet, chilli breast of chicken*  
3

# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell  
(140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta  
Stuffed chicken breast with feta cheese and  
mixed vegetables*  
3,6,13

**Rántott csirkemellcsíkok szezámagos  
bundában zöldsalátával(140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrust mit salat  
Chicken breast with salad*  
3,8,13

**Csirkemellsteak kevert salátával  
(250 gr.) 3.950.-**

*Hahnchenbruststeak mit gemischter Salat  
Chicken breast steak with mixed salad*  
5,6

**Paradicsomos mozzarellás csirkemell-  
steak fokhagymás tejszínes pennével  
(250 gr.) 4.900.-**

*Hühnerbrust-steak vom Roast mit  
Tomaten, Mozzarellen, Knoblauch und mit  
sahniger Penne Teig  
Chicken breast-steak from rost with  
tomato, mozzarella, garlic and with  
creamed Penn*  
3,6,13

**Baconba tekert csirkemell mozzarellával  
töltve (140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrustrolle in Bacon mit  
Mozzarellen  
Chicken breast in bacon with mozzarella*  
6

**Omlós kacsacomb (sous vide)áfonyás  
sült körtével , almás krockettel (350 gr)  
5.650.-**

*Gebratene Entenkeulen (sous vide) mit  
Heidelbeer-Backbirnen, Apfelkrokette  
Roast duck leg (sous vide) with cranberry  
baked pears , apple croquette*  
3

**Csirkemell almával füstölt sajttal töltve  
(140 gr.) 3.900.-**

*Hähnchenbrust gefüllt mit Apfel und  
geräuchertem Käse  
Chicken breast stuffed with apple and  
smoked cheese , 3,6,13*

**SERTÉSHÚS ÉTELEK  
SCHWEINEFLEISCH – PORK**

**Brassói aprópecsenye, ahogy a Főnök  
szereti  
(160 gr.) 3.600.-**

*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.)  
3.200.-**

*Spare ribs mit Zwiebel und Pilz  
Spare ribs with mushrooms and onion*  
3,6

**Szántódi ropogós(140 gr.) 3.400.-**

*Szantoder Krokette  
Croquettes of Szantod*  
3,6,13

**Töltött borda konyhafőnök módra  
(140gr) 3.400,-**

*Geffülter kotelette nach Art des  
Küchenchefs  
Stuffed pork chops with hot paprika and  
sausages (140 gr.)*  
3,6,13

**Cigánypecsenye (140 gr.) 3.400,-**

*Zigeunerbraten (140 gr.)  
Gipsy roast (140 gr.)*  
3

**Szűzpecsenye baconos cheddar  
sajtmártással grillezett spárgával(140gr)  
4.100,-**

*Schweinefilet mit Speck und  
Cheddarkäsesauce und gegrilltem Spargel  
Pork fillet with bacon and cheddar cheese  
sauce and grilled asparagus*  
3,6

**Ropogós csülök(sous vide) párolt  
lilakáposztával pirított burgonyával  
4.990,- (700 gr)**

*Gebraten Eisbein mit Gedünstetes Kraut  
und Geröstete Kartoffeln  
Roasted crispy pork knuckle with braised  
purple cabbage and mashed potatoes*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

## MARHAHÚS ÉTELEK - RINDFLEISCH – BEEF

**Bélszínselet roston zöldborsmártással  
(200 gr.) 7.800,-**

*Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse  
Tenderloin of beef grilled with pepper  
sauce*  
3,5,6

**Bélszínselet Lyoni hagymával  
barnamártással (200 gr.) 7.900,-**

*Lendenbraten vom Rost mit Lyoni Zwiebel  
und Braunesoße  
Tenderloin steak with Lyoni onion and  
brown sauce*  
3,5

**Omlós marhapofa vadas mártással, pirított  
gnocchival(200 gr) 5.200,-**

*Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi  
Beefcheek with game sauce and gnocchi*  
1,3,5,6

## SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

**Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 2.500,-**

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

**Párolt marhacomb konyakos  
szilvamártással (160 gr.) 3.900,-**

*Gedünstete Graurind mit Cognac-  
Pflaumensosse  
Steamed Beef in plum sauce with cognac*  
3,11

## VADÉTELEK WILDGERICHTE – GAME

**Szarvasfilék vadasan,  
burgonyakrokettel (160 gr.) 4.500,-**

*Hirschmedaillons mit Wildsoße mit  
Kartoffelkroketten  
Venison fillet with wild sauce and potato  
croquette*  
3,6

**Szarvasfilék vadkörtemártással,  
burgonyalángossal (160 gr.) 4.500,-**

*Hirschmedaillons mit Wildbirne Soße, mit  
KartoffelInfladen  
Venison fillet with wild pear sauce, and  
potato scone* 3

**Gombás vaddisznóragu  
burgonyakrokettel (160 gr.) 2.900,-**

*Wildschweinragout mit Champignons und  
mit Kartoffelkroketten  
Wild boar stew with mushrooms and  
potato croquettes*  
3,5,6

## WELLNESS AJÁNLAT - WELLNESS SPEISEN WELLNESS MEALS

**Cézár saláta csirkemell csíkokkal  
(80 gr.) 2.500,-**

*"Cesar" Salat  
"Caesar" salad*  
1,3,6

**Grillezett mozzarella, friss salátával  
(140gr) 3.900,-**

*Gegrillte Mozzarella mit frisch Salat  
Grilled mozzarella whit fresh salat*  
3,6

**Rántott sajt (140gr) 2.900,-**

*Gebackene Käse  
Fried Cheese*  
3,6,13

## SÜLTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS

**Cserkei fatányéros (1 személyes)  
Mustáros sertésstarja (70gr.),  
cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell  
filé (70gr), fűszeres steakburgonya,rizi-  
bizi 4.900,-**

*Holzplatte von Cserke (für 1 Person)  
Schweinkamm mit Senf, „Betyár” schnitzel,  
gebackene Hünherbrust ,Würzige  
Steakkartoffeln und Reis mit Erbsen  
Marinated pork in mustard, gipsy roast.  
chicken breast, Spicy steak potato and Rice  
with peas*  
3,5

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

<b>Aqua tál (2 személyes)</b> <b>Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizibizi</b> <i>Aqua Platte (für 2 person) Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs, Shweineschnitzel Aqua Art, Räuberbissen, Röstkartoffel, Risi-bisi, Pfeffersosse</i> <i>Aqua plate (for 2 persons) Pork chops stuffed with sausages and hot paprika, grilled pork chops stuffed with hot paprika and ham, grilled pork medallion, steak potato and rice with peas</i> 3,6,13	<b>8.800,-</b>	<b>Cserkei bőségtál (6-8 személyes)</b> <b>Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, szántódi ropogós, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőséköret.</b> <i>Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Geffülter schweine kotelette mit Cambert und getrocknet Pflaumen, Hühnerbrust gebacken, Szantoder Kroketten, Gebackene Welsfile, gebackene Pilzköpfe, reiche Garnierung., Cserke plate (for 6-8 persons), chicken breast, Stuffed pork chop with camembert and dried plum, Croquettes of Szantod, Fried catfish, fried mushrooms, garnish generously</i> 3,4,5,6,11,13	<b>29.900.-</b>
<b>Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon süttött sertésárja, rántott sajt, párizsi csirkemell, töltött sertésborda, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőséköret.</b> <i>"Tschardas"-Platte Schweinsschnitten, Gebackene Käse, Hühnerbrust auf Pariser Art, Geffülter kotelette mit kase, bacon paprika, 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 cheese, bacon and hot paprika, gipsy roast, breaded mushrooms and garnish generously</i> 3,5,6,13	<b>17.800,-</b>	<b><u>TÉSZTÁK, DESSZERTEK</u></b> <b><u>MEHLSPEISEN, DESSERTS</u></b> <b><u>PASTRY, DESSERTS</u></b>	
<b>Grilltál (2-3 személyes)</b> <b>Grillezett mustáros sertésárja(250 gr.), Grillezett csirkemell(250 gr.), Mics sertés-marha(250 gr.), fűszeres burgonya, görög saláta, ajvár</b> <i>Grillteller (2-3 Personen)</i> <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit Senf (250 gr.), gegrillte Hühnerbrust (250 gr.), Mics Schweine- und Rindfleisch (250 gr.), pikante Kartoffeln, griechischer Salat, Ajvar</i> <i>Grilling dish (2-3 persons)</i> <i>Grilled pork with mustard(250 gr.), grilled chicken breast(250 gr.), Mics pork-braised beef(250 gr.), spicy potatoes, Greek salad, ajvar</i> 3,5,6	<b>13.900.-</b>	<b>Túrós csusza tepertővel</b> <i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i> <i>Cottage cheese pasta with cracklings</i> 3,6,13	<b>2.900.-</b>
		<b>Csokoládé szuflé erdei gyümölcs raguval</b> <i>Schokoladensoufflé mit Waldbeersauce</i> <i>Chocolate souffle with forest fruit sauce</i> 3,6,7,9,13	<b>1.450.-</b>
		<b>Somlói galuska</b> <i>Somlauer Nockerln</i> <i>Somlo sponge cake</i> 3,6,7,9,13	<b>1600.-</b>
		<b>Totyogós palacsinta(2db)</b> <i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich und Vanillesoße</i> <i>Pancake stuffed with cottage cheese and Peach and vanilla sauce</i> 3,6,13	<b>990.-</b>
		<b>Ízes, kakaós, mogyorókrémes palacsinta(2db)</b> <i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade</i> <i>Pancake stuffed with jam</i> 3,6,7,9,13	<b>800.-</b>

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.



# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

<b>Karamell toffe sajtorta</b> <i>Karamell-Toffee-Käsekuchen</i> <i>Caramel toffee cheesecake</i> 3,6,13	<b>1.600.-</b>	<b><u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u></b>	
<b>Gesztenyepüré tejszínhabbal</b> <i>Kastanienpuree mit Schlagsahne</i> <i>Chestnut puree with whipped cream</i> 6	<b>990.-</b>	<b>Görög saláta</b> <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i> 6	<b>1.950.-</b>
<b><u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u></b>		<b>Friss saláta</b> <i>Frische Salat</i> <i>Fresh salad</i> 6	<b>1.700.-</b>
<b>Hasáburgonya</b> <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> 3	<b>800.-</b>	<b>Kovászos uborka</b> <i>Gewürzgurken</i> <i>Pickled cucumber</i> 3,11	<b>800.-</b>
<b>Burgonyakroket</b> <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquette</i> 3	<b>800.-</b>	<b>Uborka saláta</b> <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	<b>900.-</b>
<b>Burgonyapüré</b> <i>Kartoffelpüree</i> <i>Mashed potatoes</i> 6	<b>800.-</b>	<b>Paradicsom saláta</b> <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	<b>900.-</b>
<b>Petrezselymes burgonya</b> <i>Petersilienkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes with parsley</i> 6	<b>700.-</b>	<b>Káposzta saláta</b> <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	<b>700.-</b>
<b>Fűszeres steakburgonya</b> <i>Würzige Steakkartoffeln</i> <i>Spicy steak potatoes</i> 3	<b>800.-</b>	<b>Csemege uborka</b> <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i> 11	<b>700.-</b>
<b>Édesburgonya</b> <i>Sübkartoffel</i> <i>Sweet potato</i>	<b>1300.-</b>	<b>Házi vegyes savanyúság</b> <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i> 11	<b>700.-</b>
<b>Párolt rizs</b> <i>Gedünsteter Reis</i> <i>Steam-cooked rice</i>	<b>600.-</b>		
<b>Vajon párolt zöldségek</b> <i>Gemüse in Butter geschmort</i> <i>Vegetable steamed in butter</i> 6	<b>1600.-</b>		
<b>Galuska</b> <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i> 3,13	<b>500.-</b>		

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

# *Aqua-Lux Wellness Hotel*

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

## **MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES**

<b>Tartármártás</b> <i>Tartarensoße</i> <i>Tartar sauce</i> 5,6	<b>600,-</b>
<b>Fokhagymás tejfölös mártás</b> <i>Sauere shane mit Knochblau</i> <i>Sour cream with garlic</i> 6	<b>550,-</b>
<b>Édes, chilis mártás</b> <i>Süße und chili soße</i> <i>Sweet and chili sauce</i>	<b>600,-</b>
<b>Bors mártás</b> <i>Pfeffersauce</i> <i>Pepper sauce</i> 3,6	<b>600,-</b>
<b>Sajtmártás</b> <i>Käseauce</i> <i>Cheese sauce</i> 3,6	<b>650,-</b>
<b>Barnamártás</b> <i>Braune Sauce</i> <i>Brown sauce</i> 1,3,6	<b>600,-</b>
<b>Ezersziget öntet</b> <i>Salatdressing</i> <i>Salad dressing</i> 5	<b>600,-</b>

*Jó étvágyat kíván,*

*Hegedűs Csaba*  
*könyvhafőnök*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

## Itallap

### ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	250,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	300,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	250,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	650,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	600,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	600,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	600,-/üveg
Szódavíz	50,-/dl

0,5 l Ogre Pilzeni	1.250,-
0,5 l Etalon Cseh Lager	1.250,-
0,5 l 1993 Bajor Lager	1.300,-
0,5 l Meggyes sör	1.300,-
0,5 l Szilvás sör	1.300,-
0,5 l Fekete sör Dunkle Bock	1.350,-

### FEHÉR BOROK 1 üv 1 dl

0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.800,-	640,-
0,75l Dubicz Sauvignon Blanc Selection		1014,-
	4.800,-	640,-
0,75l Figula Olaszrizling	4.900,-	655,-
0,75l Vylyan Chardonnay Herka	4.900,-	655,-

### ROSÉ BOROK 1 üv 1 dl

0,75l Juhász Egerszalóki Rosé	4.700,-	630,-
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	4.900,-	655,-
0,75l Soltész Rosé	4.700,-	630,-

### VÖRÖS BOROK 1 üv 1 dl

0,75l Szekszárdi Bodrikutya	4.700,-	630,-
0,75l Tűzkő Cabernet Franc	5.200,-	695,-
0,75l Szeleshát Merlot	5.900,-	790,-
0,75l Vylyan Portugieser	6.400,-	855,-
0,75l Vylyan Cabernet Sauvignon	6.800,-	910,-
0,75l Vylyan Montenuovo Cuve	7.200,-	-

### B.B. Válogatás:

0,75l Muskotály Cuvée	3.000,-	400,-
0,75l Kékfrankos (félédes)	3.000,-	400,-
0,75l Merlot édes	3.000,-	400,-
0,75l Merlot Rosé (félédes)	3.000,-	400,-

### LIMONÁDÉK

Lime limonádé 0,5l	1.100,-/5dl
Monin eperes limonádé	1.300,-/5dl
Monin mangós limonádé	1.300,-/5dl
Monin zöldalmás limonádé	1.300,-/5dl

### ÁSVÁNYVIZEK üveg

Szentkirályi 0,33 l szénsavas, mentes	590,-
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	890,-

### CSAPOLT SÖRÖK

Soproni pohár	3 dl	540,-
Soproni korsó	5 dl	900,-
Krusovice pohár	3 dl	660,-
Krusovice korsó	5 dl	1.100,-
Mort Subite meggyesör	2,5 dl	940,-
Mort Subite meggyesör	4 dl	1.500,-

### PALACKOZOTT SÖRÖK üveg

0,33l Heineken	750,-
0,33l Heineken alkoholmentes	800,-
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	800,-
0,5l Gösser Prémium	900,-
0,5l Edelweis (szűretlen búza sör)	950,-
0,5l Soproni Démon Bock Lager	900,-

### BÉKÉSSZENTANDRÁSI KÉZMŰVES SÖRÖK üveg

0,33 l Napkincs Bajor Búza	1.400,-
0,33 l Bandi bá American IPA	1.400,-
0,33l Majdnem Mangós IPA 0,0 %	1.300,-



## Itallap

### HÁZ AJÁNLATA, KOKTÉLOK

Aperol Spritz	2.200,-
Limoncello Spritz	2.200,-
Campari Orange	1.900,-
Cuba Libre /Bacardi Superior, cola, lime/	1.950,-
Gin Tonic /Gordon's gin, tonic, citrom/	1.900,-
Gin Tonic /Bombay gin, tonic, citrom/	2.000,-
Tequila Sunrise	2.200,-
<b>PEZSGŐ, PROSECCO</b>	<b>1 üv</b>
Törley Charmant Doux (édes) 0,75l	4.000,-
Törley Gála (száraz) 0,75l	4.000,-
Törley Alkoholmentes 0,75l	4.000,-
Hungária Irsai Olivér 0,75l	5.000,-
Hungária Extra Dry 0,75l	5.000,-
Mionetto Prosecco DOC Frizzante 0,75l	6.700,-

### GYOMORKESERŰ, LIKŐR, VODKA, GIN,

<b>TEQUILA</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Jägermeister	650,-	1.300,-
Zwack Unicum	650,-	1.300,-
Zwack Unicum Szilva	650,-	1.300,-
Zwack Unicum Barista	650,-	1.300,-
Tubi 60	1.050,-	2.100,-
Pallini Limoncello	650,-	1.300,-
Bailey's Irish Cream	650,-	1.300,-
Royal vodka	500,-	1.000,-
Finlandia vodka	650,-	1.300,-
Gordon's Gilbey Gin	650,-	1.300,-
Bombay Shappire Gin	750,-	1.500,-
Monkey 47 Gin	1.850,-	3.700,-
Sierra Tequila Silver	650,-	1.300,-

### VERMUT

	<b>1 dl</b>
Campari	1.200,-
Martini Dry , Bianco	800,-

### SZICSEK PÁLINKÁK

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Óbarack pálinka	700,-	1.400,-
Ókörte pálinka	700,-	1.400,-
Ószilva pálinka	700,-	1.400,-
Piros vilmoskörte pálinka	750,-	1.500,-
Cigánymeggy pálinka	750,-	1.500,-
Bíbor kajszai pálinka	750,-	1.500,-
Birs pálinka	650,-	1.300,-
Irsai Olivér	750,-	1.500,-
Málna pálinka	1.250,-	2.500,-
Mézes barack likőr	750,-	1.500,-

### WHISKY

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Johnnie Walker Red Whisky	700,-	1.400,-
Ballantines Whisky	700,-	1.300,-
Chivas Regal 12 years	1.000,-	2.000,-
Jim Beam Whiskey	700,-	1.400,-
Jack Daniel's Whiskey	750,-	1.500,-
Jack Daniel's Gentlemen Jack	900,-	1.800,-
Jack Daniel's Single Barrel	1.000,-	2.000,-
Jameson Ír Whiskey	700,-	1.400,-
Jameson Black Barrel	1.200,-	2.400,-

### BRANDY, COGNAC

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Metaxa *****	950,-	1.900,-
Henessy VS	1.100,-	2.200,-
Martell VS	1.100,-	2.200,-
Martell VSOP	1.500,-	3.000,-
Martell XO	3.000,-	6.000,-

### RUM

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Bacardi Superior rum	700,-	1.400,-
Havana Club 7 years rum	900,-	1.800,-
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum	1.200,-	2.400,-

### KÁVÉK, CAPUCCINO

Espresso kávé	500,-
Espresso kávé tejszínnel	540,-
Espresso kávé tejszínhabbal	580,-
Espresso capuccino	580,-
Espresso macchiato	540,-
Latte macchiato	580,-
Espresso capuccino növényi tejjel	680,-
Latte macchiato növényi tejjel	680,-
Koffeinmentes kávé	600,-
Koffeinmentes kávé, tejszínnel	640,-
Koffeinmentes capuccino	680,-
Koffeinmentes capuccino növényi tejjel	680,-
Almond növényi tej 1 dl	200,-
Laktózmentes tej 1dl	200,-
Méz/adag	100,-
Pickwick Tea Selection, citrommal	500,-

## Bor ajánlataink

### Budányi Pincészet-Szerencs

<i><b>TOKAJI BOROK</b></i>	üv	dl
0,5l Tokaji Szamorodni száraz	4.000,-	800,-
0,5l Tokaji Szamorodni édes	4.000,-	800,-
0,5l Tokaji Aszú 3 puttonyos	4.500,-	900,-
0,5l Tokaji Aszú 4 puttonyos	6.000,-	1.200,-
0,5l Tokaji Aszú 5 puttonyos	7.000,-	1.400,-
0,5l Tokaji Aszú 6 puttonyos	12.000,-	-

„Az életünk palackba zárva”

## Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
<b>Szicsek Birs pálinka</b>	650,-	1.300,-
Irsai Olivér pálinka	750,-	1.500,-
Piros vilmoskörte pálinka	750,-	1.500,-
Cigánymeggy pálinka	750,-	1.500,-
Bíbor kajszi pálinka	750,-	1.500,-
Málna pálinka	1.250,-	2.500,-
Mézes barack likőr	750,-	1.500,-

*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 ANGEGEBEN.*

*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.-***

***KÖSZÖNJÜK, HOGY MINKET VÁLASZTOTT!***

*DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNS ENTSCHIEDEN HABEN!*

*THANK YOU FOR CHOOSING US.*

***Kiszely Tamás***  
***étteremvezető***

## Allergiát és intoleranciát okozó anyagok és termékek

	<b>1</b> Zeller	A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes húskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőben.
	<b>2</b> Rákfélék	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszta.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
	<b>3</b> Glutént tartalmazó gabona	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkálybúza vagy khorosan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtaik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextróz, maltodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Liszttartalmú élelmiszerekben pl. felkész tészta, kenyérmorzsa, péksütemények, kenyér, egyes húskészítmények, száraztészta, mártások, levesek és felkész rántott termékek.
	<b>4</b> Hal	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.	Hal- és egyéb szósok és pizza összetevője lehet.
	<b>5</b> Mustár	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl: a folyékony mustárt, a mustárport és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle páckeverékekben, húskészítményekben, levesekben, szósokban és salátaöntetekben.
	<b>6</b> Tej	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholpárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktit.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínnek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szósokban, ételízesítőben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
	<b>7</b> Diófélék	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, magyará, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholpárlatok készítéséhez használt csonthéjasok.	Kenyérfélékben, édes és sós kekszokban, édességekben,ázsiai fűszerkeverékekben, fagyalifban, marcipánban, valamint szósokban.
	<b>8</b> Szezám-mag	Szezám-mag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezám-mag por.	Kenyérfélékben, hamburger zsömlék tetején, tahiniban, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
	<b>9</b> Földimogyoró	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszok, pék- és cukrászsütemények, édességek, szósok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
	<b>10</b> Puhatestűek	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztregoszóban és felkész halátelekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban található.
	<b>11</b> Kén-dioxid	Ha a kén-dioxid, szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
	<b>12</b> Szója	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír; a szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitoszterol-észter.	Miso pasztóban, tofuban, valamint szójaliszten, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.
	<b>13</b> Tojás	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacsatojás, a fürjtojás, libatojás stb.	Süteményekben, húskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztában, sodókban, szósokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
	<b>14</b> Csillagfűrt	Vegetáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető örleményét a sütőipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Felkész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.