

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 890.-
Leberknödel suppe
Broth with liver dumplings

Húsofazék leves (2 személyes) 1.600.-
Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)
Beef broth in pot(for two person)

Francia hagymakrémleves cipóban 990.-
Zwiebelcremesuppe auf französische Art
serviert in Brötchen
French onion soup in loaf

Gulyásleves bográcsban 1.400.-
Gulashsuppe
Goulash soup

Erdei gyümölcsleves 890.-
Waldfruchtsuppe
Forest fruit soup

Eperkrémleves 890.-
Erdbeeren creme suppe
Strawberry cream soup

KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES

Burgonyakrokkett 600.-
Kartoffelkroketten
Potato croquette

Burgonyapüré 580.-
Kartoffelpüree
Mashed potatoes

Hasábburgonya 580.-
Pommes frites
French fries

Petrezselymes burgonya 550.-
Petersilienkartoffeln
Boiled potatoes with parsley

Fűszeres steakburgonya 600.-
Würzige Steakkartoffeln
Spicy steak potatoes

Párolt rizs 450.-
Gedünsteter Reis
Steam-cooked rice

Vajon párolt zöldségek 990.-
Gemüse in Butter geschmort
Vegetable steamed in butter

Galuska 400.-
Nockerl
Dumplings

SALÁTÁK - SALATE – SALADS

Görög saláta 1.300.-
Griechischer Salat
Greek salad

Korona saláta 800.-
„Korona” Salat
„Korona” salad

Uborka saláta 600.-
Gurkensalat
Sliced cucumber, seasons

Paradicsom saláta 600.-
Tomatensalat
Tomato sliced, seasons

Káposzta saláta 500.-
Krautersalat
Cabbage salad

Csemege uborka 550.-
Kleine Essiggurken
Pickled cucumbers

Házi vegyes savanyúság 550.-
Hausgemachter gemischter Salat
Home-made mixed salad

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 600,-
Geschältes Pfirsichkompott
Peeled peach compote

Körtebefőtt 600,-
Birnenkompott
Pear compote

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás 400,-
Tartarensoße
Tartar sauce

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

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

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD –WARM APPETIZERS

Tatárbeefszteek (120 gr.) 2.900,-
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.)
Welspaprikasch mit Topfenfleckerl und
Dill
Catfish paprika with cottage cheese paste
and dill

**Harcsafilé roston, zöld spárgával,
piritott gombával (160gr.)** 2.800,-
Welsfilet vom Rost mit Saprgel und Pilz
Catfish filet with green asparagus and
mushrooms

Harcsafiléék rántva (160 gr.) 2.300,-
Gebacken Welsfilets
Fried catfish

**Tonhalsteak balzsamecetes zöldsalátával
(160 gr)** 2.800,-
Thunfisch mit Balsamico-Salad
Tuna with balsamic vinegar salad

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

**Gombás vaddisznóragu
burgonyakrokettel (160 gr.)** 1.990,-
Wildschweinragout mit Champignons und
mit Kartoffelkroketten
Wild boar stew with mushrooms and
potato croquettes

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE – POULTRY

**Roston csirkemell baconchipssel
petrezselymes juhtúróval (140 gr.) 2.600.-**
*Hühnerbrust vom Rost mit Baconchips und
Petresilien Schafsquark
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*

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell
(140 gr.) 2.300.-**
*Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta
Stuffed chicken breast with feta cheese and
mixed vegetables*

**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

Bélszín szelet roston, (180 gr.) 4.600.-
*Lendenbraten vom Rost
Tenderloin of beef grilled*

**Bélszín szelet Lyoni hagymával
barnamártással (180 gr.) 4.800.-**
*Lendenbraten vom Rost mit Lyoni Zwiebel
und Braunesoße
Tenderloin steak with Lyoni onion and
brown sauce*

Bélszín konyhafőnök módra (160 gr.) 4.900.-
*Lendenbraten vom Rost mit gegrillte
Gänseleber und gebratene Apfelringe
Tenderloin steak with goose liver and roast
Apple rings*

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 Vadász módra
(160 gr.) 3.400.-**
*Gedünstete Graurindfleisch nach
Jägermeister art
Steamed Beef with goose liver and
mushrooms*

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 Cserkészölő 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.) 1.600,-

*Gebackene Schweinskotelette (140 gr.)
Pork chops in breadcrumb (140 gr.)*

Töltött borda konyhafőnök módra (140gr) 1.900,-

*Gefüllter kotelette nach Art des Küchenchefs
Stuffed pork chops with hot paprika and sausages (140 gr.)*

Tüzes sertéskaraj fűszeres steak burgonyával(140gr) 2.490,-

*Scharfe schweine kotelette mit Paprika, cheddar Käse, Bacon, Senf und Muskatnuss
Stuffed pork chop with mixed paprika, cheddar cheese, bacon, mustard, nutmeg*

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) 1.990,-

*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*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

SÜLTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS

Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon süttött sertésstarja, rántott sajt, párizsi pulykamell, szántódi ropogós, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőségköret. 8.500,-

"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, bőségköret.

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.-**
Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich
Pancake stuffed with cottage cheese and Peach

Somlói galuska **950.-**
Somlauer Nockerln
Somlo sponge cake

Gesztenyepüré tejszínhabbal **800.-**
Kastanienpuree mit Schlagsahne
Chestnut puree with whipped cream

Lux palacsinta **950.-**
Palatschinken gefüllt Vanilia mit Schokolatsose
Pancake stuffed with vanillia and chocolate dressing

Gundel palacsinta **950.-**
Palatschinken gefüllt Nuss mit Schokolatsose
Pancake in Gundel style with chocolate dressing

Nutellás banános palacsinta vanília öntettel **950.-**
Palatschinken gefüllt mit Nutella und Banane und Vaniliensose
Pancake stuffed with nutella and banane pour off with vanilien dressing

Ízes palacsinta **700.-**
Palatschinken gefüllt mit Marmalade
Pancake stuffed with jam

Túrós csusza tepertővel **1.400.-**
Topfenfleckerl mit Grammeln
Cottage cheese pasta with cracklings

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
könyvhafőnök

Itallap

ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	140,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	140,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	140,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	420,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	400,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	400,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	400,-/üveg
Szódavíz	25,-/dl
Lime limonádé 0,5l	600,-/5dl

ÁSVÁNYVIZEK

Kristály natura 0,33 l szénsavas,mentes	350,-	üveg
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	600,-	

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,-
Szentandrás meggyesör	5 dl	900,-
Szentandrás meggyesör	3 dl	540,-
Szentandrás meggyesör	2 dl	360,-

PALACKOZOTT SÖRÖK

0,33l Gösser citromos	550,-	üveg
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	550,-	
0,5l Edelweis (szűretlen)	800,-	
0,33l Heineken	570,-	
0,5l Gösser	630,-	
0,5l Soproni démon	620,-	
0,33l Heineken alkoholmentes	570,-	
0,5l Békésszentandrás Meggyes	900,-	
0,5l Békésszentandrás Szilvás	900,-	
0,5l Békésszentandrás Fekete	950,-	
0,5l Békésszentandrás Ogre	850,-	
0,33l Békésszentandrás Málnás búza	990,-	
0,33l Békésszentandrás Bandi bá	990,-	
0,33l Békésszentandrás Magyar vándor	990,-	

FEHÉR BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.200,-	560,-
0,75l György Villa-Etyeki Chardonnay	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 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 Szekszárdi Bodrikutya	4.400,-	587,-

HÁZ AJÁNLATA

	1 üv	1 dl
Fáncsi Hegyi Pince válogatás Dél Balaton		
0,75l Semillon	2.600,-	347,-
0,75l Chardonnay	2.600,-	347,-
0,75l Olaszrizling	2.600,-	347,-
0,75l Zöldveltelini	2.600,-	347,-
0,75l Irsai Oliver	2.600,-	347,-
0,75l Kékfrankos rosé	2.600,-	347,-
0,75l Cabernet Sauvignon	3.200,-	427,-

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>	350,-	700,-
<i>Metaxa *****</i>	450,-	900,-
<i>Henessy 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>	480,-	960,-
<i>Ókörte pálinka</i>	480,-	960,-
<i>Ószilva pálinka</i>	480,-	960,-
<i>Piros vilmoskörte pálinka</i>	650,-	1300,-
<i>Cigánymeggy pálinka</i>	650,-	1300,-
<i>Bíbor kajszai pálinka</i>	650,-	1300,-
<i>Magony mézes pálinka</i>	650,-	1300,-
<i>Birs pálinka</i>	550,-	1100,-
<i>Irsai Olivér</i>	650,-	1300,-

PÁLINKÁK, VODKÁK, RUMOK, LIKŐRÖK

	2 cl	4 cl
<i>Vilmos körte ízű szeszessital</i>	400,-	800,-
<i>Gordon's Gilbey Gin</i>	450,-	900,-
<i>Finlandia vodka</i>	450,-	900,-
<i>Royal vodka</i>	325,-	650,-
<i>Sierra Tequila</i>	450,-	900,-
<i>Bacardi rum</i>	450,-	900,-
<i>Bayley's Irish Cream</i>	450,-	900,-
<i>Jägermeister</i>	400,-	800,-
<i>Zwack Unicum</i>	400,-	800,-

KÁVÉK, CAPUCCINO

<i>Espresso kávé</i>	320,-
<i>Espresso kávé tejszínnel</i>	360,-
<i>Espresso kávé tejszínhabbal</i>	410,-
<i>Espresso capuccino</i>	410,-
<i>Espresso macchiato</i>	360,-
<i>Latte macchiato</i>	410,-
<i>Koffeinmentes kávé</i>	400,-
<i>Koffeinmentes kávé, tejszínnel</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”

Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
Szicsek Birs pálinka	550,-	1100,-
Irsai Olivér pálinka	650,-	1300,-
Piros vilmoskörte pálinka	650,-	1300,-
Cigánymeggy pálinka	650,-	1300,-
Bíbor kajszi pálinka	650,-	1300,-
Magony mézes ágyas barackpálinka	650,-	1300,-

*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 FELSZOLGÁLÓNAK.

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*