

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

Megértésüket köszönjük!

**A számla végösszegéhez 10% felszolgálói
díjat számítunk fel!**

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

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD - WARM APPETIZERS

**Tatár beefsteak kerti javakkal
(120 gr.) 3.800.-**

*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

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Húsleves májgaluskával 1200.-

Leberknödel suppe

Broth with liver dumplings

Húsofazék leves (2 személyes) 1.890.-

Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)

Beef broth in pot(for two person)

Francia hagymakrémleves cipóban 1190.-

*Zwiebelcremesuppe auf französische Art
serviert in Brötchen*

French onion soup in loaf

Gulyásleves bográcsban 1.590.-

Gulashsuppe

Goulash soup

Fácánleves 1490.-

Fasanensuppe

Pheasant soup

Csülkös bableves 1590.-

*Bhonen suppe mit geräuchert Eisbein Bean
soup with smoked knuckle of pork*

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

**Harcapaprikás kapros juhtúrós
csuszával(160 gr.) 3.590.-**

*Wespaprikasch mit Topfenfleckerl und
Dill*

*Catfish paprika with cottage cheese paste
and dill*

**Harcsafilé roston, zöld spárgával,
sajtmártással (160gr.) 3.600.-**

*Welsfilet vom Rost mit Saprgel und
Kasesosse*

*Catfish filet with green asparagus and
cheese sauce*

**Harcsafilé rántva tartármártással
(160 gr.) 3.400.-**

Gebacken Welsfilets mit Tartarsosse

Fried catfish with Tartareresauce

**Süllőfilé roston citromos vinaigrettes
zöldsalátával 3,500.-**

Gegrilltes Zanderfilet mit Balsamico-Salad

Walleye with balsamic vinegar salad

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

**Roston csirkemell baconchippssel
petrezselymes juhtúróval (140 gr.) 3.200.-**

*Hühnerbrust vom Rost mit Baconchips und
Petresilien Schafsquark*

*Breast of Chicken with Baconchips and
cottage cheese*

Édes, chilis roston csirkemell (140 gr.)2.400.-

Süße, chili Hühnerbrust vom Rost

Sweet, chilli breast of chicken

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell
(140 gr.) 2.800.-**

Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta

*Stuffed chicken breast with feta cheese and
mixed vegetables*

**Rántott csirkemellcsikok szezámagos
bundában zöldsalátával(140 gr.) 2.400.-**

Hühnerbrust mit salat

Chiken breast with salad

**Csirkemellsteak kevert salátával
(250 gr.) 2.950.-**

Hahnchenbruststeak mit gemischter Salat

Chicken breast steak with mixed salad

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

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

3.790.-

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

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

3.100.-

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

**Omlós kacsacomb (sous vide) fűszeres
szilvaraguval , pirított burgonyával
(350 gr.)**

3.990.-

*Gebratene Entenkeule (sous vide) mit
Pflaumensauce und Geröstete Kartoffeln
Roast duck leg with spicy plum sauce and
mashed potatoes*

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

5.990.-

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

**Libamáj szeletek pirított gombával
(180 gr.)**

5.990.-

*Gänseleber mit gerösteten Pilz
Goose liver with mushrooms*

SERTÉSHÚS ÉTELEK **SCHWEINEFLEISCH – PORK**

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

2.800.-

*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.)

2.500.-

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

Szántódi ropogós (140 gr.)

2.400.-

*Szantoder Kroketten
Croquettes of Szantod*

**Töltött borda konyhafőnök módra
(140gr)**

2.400.-

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

Cigánypecsenye (140 gr.)

2.400.-

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

Szűzpecsenye lecsós burgonyaágyon

2.600.-

*Jungfraumedalion mit Ratatoullie und
Kartoffeln
Tenderloin with Ratatoullie and potatoe*

**Ropogós csülök (sous vide) párolt
lilakáposztával pirított burgonyával
(750 gr)**

4.590,-

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

MARHAHÚS ÉTELEK - **RINDFLEISCH – BEEF**

**Bélszín szelet roston zöldborsmártással
(180 gr.)**

5.100.-

*Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse
Tenderloin of beef grilled with pepper
sauce*

**Bélszín szelet Lyoni hagymával
barnamártással (180 gr.)**

5.200.-

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

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 2.100.-
*Graurindfleischgulasch mit Rotwein
zubereitet
Beef stew goulash in red wine*

**Párolt marhacomb konyakos
szilvamártással (160 gr.) 3.250.-**
*Gedünstete Graurind mit Cognac-
Pflaumensosse
Steamed Beef in plum sauce with cognac*

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*

**Gombás vaddisznóragu
burgonyakrokettel (160 gr.) 2.190.-**
*Wildschweinragout mit Champignons und
mit Kartoffelkroketten
Wild boar stew with mushrooms and
potato croquettes*

WELLNESS AJÁNLAT - WELLNESS SPEISEN WELLNESS MEALS

Cézár saláta (80 gr.) 1.600.-
*"Cesar" Salat
"Caesar" salad*

**Grillezett mozzarella, friss salátával
(140gr) 2.600.-**
*Gegrillte Mozzarella mit frisch Salat
Grilled mozzarella whit fresh salat*

Rántott sajt (140gr) 1.750.-
*Gebackene Käse
Fried Cheese*

SÜLTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS

**Cserkei fatányéros (1 személyes)
Mustáros sertésárja (70gr.),
cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell
filé (70gr), fűszeres steakburgonya,rizi-
bizi 3.800.-**
*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*

**Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon
sütött sertésárja, rántott sajt, párizsi
csirkemell, töltött borda parasztosan ,
cigánypecsenye, gombafejek rántva,
bőségekötet. 9.800.-**
*"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*

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

Cserkei bőségtál (6-8 személyes) 19.900.- Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, cserkei tüzesfalatok, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőségekötet. <i>Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Geffülter 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</i>	Totyogós palacsinta 990.- <i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich Pancake stuffed with cottage cheese and Peach</i>
	Ízes,kakaós,mogyorókrémes palacsinta 800.- <i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade Pancake stuffed with jam</i>
	Lux palacsinta 990.- <i>Palatschinken gefüllt Vanilia mit Schokolatsose Pancake stuffed with vanillia and chocolate dressing</i>
	Gesztenyepüré tejszínhabbal 990.- <i>Kastanienpuree mit Schlagsahne Chestnut puree with whipped cream</i>
Aqua tál (2 személyes) 6.400,- Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet,Betyárszelet, steakburgonya, rizi-bizi <i>Aqua Platte (für 2 person) Geffülter 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</i>	<u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u>
	Hasáburgonya 600.- <i>Pommes frites French fries</i>
	Burgonyakrokkett 700.- <i>Kartoffelkroketten Potato croquette</i>
	Burgonyapüré 600.- <i>Kartoffelpüree Mashed potatoes</i>
	Petrezselymes burgonya 550.- <i>Petersilienkartoffeln Boiled potatoes with parsley</i>
	Fűszeres steakburgonya 750.- <i>Würzige Steakkartoffeln Spicy steak potatoes</i>
Túrós csusza tepertővel 1.600.- <i>Topfenfleckerl mit Grammeln Cottage cheese pasta with cracklings</i>	Édesburgonya 990.- <i>Sübkartoffel Sweet potato</i>
Csokoládé szuflé erdeigyümölcs raguval 1.250.- <i>Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce Chocolate soufflé with forest fruit sauce</i>	Párolt rizs 500.- <i>Gedünsteter Reis Steam-cooked rice</i>
Somlói galuska 990.- <i>Somlauer Nockerln Somlo sponge cake</i>	

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

Vajon párolt zöldségek <i>Gemüse in Butter geschmort</i> <i>Vegetable steamed in butter</i>	990.-	Fokhagymás tejfölös mártás <i>Sauere shane mit Knochblau</i> <i>Sour cream with garlic</i>	490.-
Galuska <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i>	400.-	Édes, chilis mártás <i>Süße und chili soße</i> <i>Sweet and chili sauce</i>	550.-
<u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u>		Bors mártás <i>Pfeffersauce</i> <i>Pepper sauce</i>	550.-
Görög saláta <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i>	1.400.-	Sajtmártás <i>Käseauce</i> <i>Cheese sauce</i>	550.-
Friss saláta <i>Frische Salat</i> <i>Fresh salad</i>	1.300.-	Barnamártás <i>Braune Sauce</i> <i>Brown sauce</i>	550.-
Kovászos uborka <i>Gewürzgurken</i> <i>Pickled cucumber</i>	600.-	Ezersziget öntet <i>Salatdressing</i> <i>Salad dressing</i>	550.-
Uborka saláta <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	700.-		
Paradicsom saláta <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	700.-		
Káposzta saláta <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	500.-		
Csemege uborka <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i>	550.-		
Házi vegyes savanyúság <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i>	550.-		

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás <i>Tartarensoße</i> <i>Tartar sauce</i>	550.-
---	--------------

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
konyhafőnök

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

Itallap

ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	140,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	150,-/ 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,-
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,-
Mort Subite meggyesör	4 dl	950,-
Mort Subite meggyesör	2,5 dl	590,-

PALACKOZOTT SÖRÖK

0,33l Gösser citromos	550,-
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 Békésszentandrási Málnás búza	990,-
0,33l Békésszentandrási 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 Sauvignon Blanc	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 Zöldvelteleni	2.600,-	347,-
0,75l Irsai Oliver	2.600,-	347,-
0,75l Kékfrankos rosé	2.600,-	347,-
0,75l Cabernet Sauvignon	3.200,-	427,-
0,75l Hajnalpír Rosé cuvé	2.600,-	347,-

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,-

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Itallap

HÁZ AJÁNLATA, KOKTÉLOK

Aperol Spritz	1.550,-
Cuba Libre	1.400,-
Gin Tonic	1.400,-

PEZSGŐK

Törley Pezsgők (édes, félszáraz) 0,75l	4.000,-
Hungária Grand Cuvée Brut 0,75l	5.000,-

WHISKYK

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

COGNACOK

	2 cl	4 cl
Metaxa ***	400,-	800,-
Metaxa *****	500,-	1000,-
Henessy VS	750,-	1500,-
Martell VS	750,-	1500,-
Martell VSOP	950,-	1900,-

VERMOUTHOK

	1 dl
Campari	1200,-
Martini Dry	800,-
Martini Bianco	800,-

SZICSEK PÁLINKÁK

	2 cl	4 cl
Óbarack pálinka	480,-	960,-
Ókörte pálinka	480,-	960,-
Ószilva pálinka	480,-	960,-
Piros vilmoskörte pálinka	650,-	1300,-
Cigánymeggy pálinka	650,-	1300,-
Bíbor kajszi pálinka	650,-	1300,-
Magony mézes pálinka	650,-	1300,-
Birs pálinka	550,-	1100,-
Irsai Olivér	650,-	1300,-
Birsai	650,-	1300,-

PÁLINKÁK, VODKÁK, RUMOK, LIKŐRÖK

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

KÁVÉK, CAPUCCINO

Espresso kávé	320,-
Espresso kávé tejszinnel	360,-
Espresso kávé tejszínhabbal	400,-
Espresso capuccino	400,-
Espresso macchiato	360,-
Latte macchiato	400,-
Koffeinmentes kávé	400,-
Koffeinmentes kávé, tejszinnel	440,-
Koffeinmentes capuccino	490,-
Forró csoki	420,-
Tea citrommal	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,-
Birsai 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 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.-

Kiszely Tamás

pincérmester-étterem vezető