

**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.) 4.200.-**
*Tatarenbeefsteak nach Wunsch des
Gastes gefertigt
Tatare beefsteak with fresh vegetables*

Rántott camembert, áfonyamártással 2.800.-
*Gebackenes Camembert mit
Heidelbeerensosse
Fried camambert with bluberry jam*

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Húsleves májgaluskával 1.490.-
*Leberknödel suppe
Broth with liver dumplings*

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

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

Gulyásleves bográcsban 1.790.-
*Gulashsuppe
Goulash soup*

Fácánleves 1.790.-
*Fasanensuppe
Pheasant soup*

Csülkös bableves 1.790.-
*Bhonen suppe mit geräuchert Eisbein
Bean soup with smoked knuckle of pork*

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

**Harcspaprikás kapros juhtúrós
csuszával(160 gr.) 4.800.-**
*Welspaprikasch mit Topfenfleckerl und
Dill*

*Catfish paprika with cottage cheese paste
and dill*

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

**Harcsafilé rántva tartármártással
(160 gr.) 4.200.-**
*Gebacken Welsfilets mit Tartarossose
Fried catfish with Tartareresauce*

**Süllőfilé roston citromos vinaigrettes
zöldsalátával 4.800.-**
*Gegrilltes Zanderfilet mit Balsamico-Salad
Walleye with balsamic vinegar salad*

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

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

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

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell
(140 gr.) 3.900.-**
*Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta
Stuffed chicken breast with feta cheese and
mixed vegetables*

**Rántott csirkemellcsikok szezámagos
bundában zöldsalátával(140 gr.) 3.900.-**
*Hühnerbrust mit salat
Chiken breast with salad*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

Csirkemellsteak kevert salátával (250 gr.)	3.950.-	Töltött borda konyhafőnök módra (140gr)	2.800,-
<i>Hahnchenbruststeak mit gemischter Salat Chicken breast steak with mixed salad</i>		<i>Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs Stuffed pork chops with hot paprika and sausages (140 gr.)</i>	
Paradicsomos mozzarellás csirkemell- steak fokhagymás tejszínes pennével (250 gr.)	4.900.-	Cigánypecsenye (140 gr.)	2.800,-
<i>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</i>		<i>Zigeunerbraten (140 gr.) Gipsy roast (140 gr.)</i>	
Baconba tekert csirkemell mozzarellával töltve (140 gr.)	3.900.-	Szűzpecsenye lecsós burgonyaágyon(140gr)	3.200,-
<i>Hühnerbrustrolle in Bacon mit Mozzarellen Chicken breast in bacon with mozzarella</i>		<i>Jungfraumedalion mit Ratatoullie und Kartoffeln Tenderloin with Ratatoullie and potatoe</i>	
Omlós kacsacomb (sous vide)fűszeres szilvaraguval , pirított burgonyával (350 gr)	4.900.-	Ropogós csülök(sous vide) párolt lilakáposztával pirított burgonyával (750 gr)	4.990, -
<i>Gebratene Entenkeule(sous vide)mit Pflaumensauce und Geröstete Kartoffeln Roast duck leg with spicy plum sauce and mashed potatoes</i>		<i>Gebraten Eisbein mit Gedünstetes Kraut und Geröstete Kartoffeln Roasted crispy pork knuckle with braised purple cabbage and mashed potatoes</i>	
<u>SERTÉSHÚS ÉTELEK</u>		<u>MARHAHÚS ÉTELEK -</u>	
<u>SCHWEINEFLEISCH – PORK</u>		<u>RINDFLEISCH – BEEF</u>	
Brassói aprópecsenye, ahogy a Főnök szereti (160 gr.)	3.200.-	Bélszín szelet roston zöldborsmártással (200 gr.)	8.500.-
<i>Brassoer Schweinsmedaillons (nach dem Chef's Geschmack) (160 gr.) Pork medallions from Brasov style with fried potato (160 gr.)</i>		<i>Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse Tenderloin of beef grilled with pepper sauce</i>	
Erdélyi gombás, hagymás tarja (140 gr.)	2.900.-	Bélszín szelet Lyoni hagymával barnamártással (200 gr.)	8.600,-
<i>Spare ribs mit Zwiebel und Pilz Spare ribs with mushrooms and onion</i>		<i>Lendenbraten vom Rost mit Lyoni Zwiebel und Braunesoße Tenderloin steak with Lyoni onion and brown sauce</i>	
Szántódi ropogós(140 gr.)	2.900.-		
<i>Szantoder Krokette Croquettes of Szantod</i>			

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

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.) 3.450,-**
*Gedünstete Graurind mit Cognac-
Pflaumensosse
Steamed Beef in plum sauce with cognac*

VADÉTELEK WILDGERICHTE – GAME

**Szarvasfilék vadasan,
burgonyakrokettel (160 gr.) 3.800,-**
*Hirschmedaillons mit Wildsoße mit
Kartoffelkroketten
Venison fillet with wild sauce and potato
croquette*

**Szarvasfilék vadkörtemártással,
burgonyalángossal (160 gr.) 3.800,-**
*Hirschmedaillons mit Wildbirne Soße, mit
Kartoffelnfladen
Venison fillet with wild pear sauce, and
potato scone*

**Gombás vaddisznóragu
burgonyakrokettel (160 gr.) 2.900,-**
*Wildschweinragout mit Champignons und
mit Kartoffelkroketten
Wild boar stew with mushrooms and
potato croquettes*

WELLNESS AJÁNLAT - WELLNESS SPEISEN WELLNESS MEALS

**Cézár saláta csirkemell csíkokkal
(80 gr.) 2.100,-**
*"Cesar" Salat
"Caesar" salad*

**Grillezett mozzarella, friss salátával
(140gr) 2.900,-**
*Gegrillte Mozzarella mit frisch Salat
Grilled mozzarella whit fresh salat*

Rántott sajt (140gr) 2.200,-
*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 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*

**Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon
sütött sertésárja, rántott sajt, párizsi
csirkemell, töltött borda parasztosan ,
cigánypecsenye, gombafejek rántva,
bőségekret. 16.800,-**
*"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 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Cserkei bőségtál (6-8 személyes) 29.900.- 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(2db) 990.- <i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich Pancake stuffed with cottage cheese and Peach</i>
Aqua tál (2 személyes) 7.800.- Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizibizi <i>Aqua Platte (für 2 person) Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs, Schweineschnitzel 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>	Ízes,kakaós,mogyorókrémes palacsinta(2db) 800.- <i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade Pancake stuffed with jam</i>
	Lux palacsinta(2db) 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>
	<u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u>
	Hasáburgonya 750.- <i>Pommes frites French fries</i>
	Burgonyakrokkett 800.- <i>Kartoffelkroketten Potato croquette</i>
	Burgonyapüré 800.- <i>Kartoffelpüree Mashed potatoes</i>
	Petrezselymes burgonya 650.- <i>Petersilienkartoffeln Boiled potatoes with parsley</i>
Túrós csusza tepertővel 2.400.- <i>Topfenfleckerl mit Grammeln Cottage cheese pasta with cracklings</i>	Fűszeres steakburgonya 800.- <i>Würzige Steakkartoffeln Spicy steak potatoes</i>
Csokoládé szuflé erdegyümölcs raguval 1.450.- <i>Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce Chocolate soufflé with forest fruit sauce</i>	Édesburgonya 1300.- <i>Sübkartoffel Sweet potato</i>
Somlói galuska 1600.- <i>Somlauer Nockerln Somlo sponge cake</i>	Párolt rizs 600.- <i>Gedünsteter Reis Steam-cooked rice</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>	1300.-		
Galuska <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i>	500.-	Fokhagymás tejfölös mártás <i>Sauere shane mit Knochblau</i> <i>Sour cream with garlic</i>	550.-
<u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u>			
Görög saláta <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i>	1.600.-	Bors mártás <i>Pfeffersauce</i> <i>Pepper sauce</i>	600.-
Friss saláta <i>Frische Salat</i> <i>Fresh salad</i>	1.300.-	Sajtmártás <i>Käseauce</i> <i>Cheese sauce</i>	650.-
Kovászos uborka <i>Gewürzgurken</i> <i>Pickled cucumber</i>	750.-	Barnamártás <i>Braune Sauce</i> <i>Brown sauce</i>	600.-
Uborka saláta <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	850.-	Ezersziget öntet <i>Salatdressing</i> <i>Salad dressing</i>	600.-
Paradicsom saláta <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	850.-		
Káposzta saláta <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	650.-		
Csemege uborka <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i>	650.-		
Házi vegyes savanyúság <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i>	650.-		

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás <i>Tartarensöße</i> <i>Tartar sauce</i>	600.-
---	--------------

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
konyhafőnök

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák.

Itallap

ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	180,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	190,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	180,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	500,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	500,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	500,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	500,-/üveg
Szódavíz	25,-/dl

LIMONÁDÉK

Lime limonádé 0,5l	850,-/5dl
Monin eperes limonádé	950,-/5dl
Monin mangós limonádé	950,-/5dl
Monin zöldalmás limonádé	950,-/5dl

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi 0,33 l szénsavas, mentes	450,-	üveg
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	750,-	

CSAPOLT SÖRÖK

Krusovice korsó	5 dl	850,-
Krusovice pohár	3 dl	510,-
Soproni korsó	5 dl	700,-
Soproni pohár	3 dl	440,-
Mort Subite meggyesör	4 dl	1.200,-
Mort Subite meggyesör	2,5 dl	750,-

PALACKOZOTT SÖRÖK

0,33l Gösser alkoholmentes citromos	650,-	üveg
0,5l Edelweis (szűretlen)	850,-	
0,33l Heineken	620,-	
0,5l Gösser	700,-	
0,5l Soproni démon	700,-	
0,33l Heineken alkoholmentes	650,-	

BÉKÉSSZENTANDRÁSI KÉZMŰVES SÖRÖK

	üveg
0,5l Békésszentandrás Meggyes	1.100,-
0,5l Békésszentandrás Szilvás	1.100,-
0,5l Békésszentandrás Fekete	1.150,-

0,5l Békésszentandrás Ogre	1.050,-
0,33l Békésszentandrás Málnás búza	1.200,-
0,33l Békésszentandrás Bandi bá	1.200,-
0,33l Békésszentandrás Magyar vándor	1.200,-

FEHÉR BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.400,-	587,-
0,75l György Villa-Etyeki Sauvignon Blanc	4.400,-	560,-
0,75l Figula Olaszrizling	4.800,-	640,-

0,75l Vylyan Chardonnay Herka

4.800,- 640,-

ROSÉ BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Juhász Egerszalóki Rosé	4.000,-	533,-
0,75l Soltész Rosé	4.400,-	560,-
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	4.500,-	600,-

VÖRÖS BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Szekszárdi Bodrikutya	4.700,-	627,-
0,75l Tűzkő Cabernet Franc	5.200,-	693,-
0,75l György Villa-Merlot	5.900,-	787,-
0,75l Vylyan Portugieser	6.400,-	853,-
0,75l Vylyan Cabernet Sauvignon	6.800,-	907,-

B.B. Válogatás:

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

Itallap

HÁZ AJÁNLATA, KOKTÉLOK

<i>Aperol Spritz</i>	1.550,-
<i>Cuba Libre</i>	1.450,-
<i>Gin Tonic</i>	1.450,-

PEZSGŐK

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

WHISKYK

	2 cl	4 cl
<i>Johnnie Walker Whisky</i>	450,-	900,-
<i>Ballantines Whisky</i>	450,-	900,-
<i>Chivas Regal Whisky</i>	600,-	1.200,-
<i>Jim Beam Whiskey</i>	450,-	900,-
<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	450,-	900,-
<i>Jameson Ír Whiskey</i>	500,-	1000,-

COGNACOK

	2 cl	4 cl
<i>Metaxa *****</i>	550,-	1.100,-
<i>Henessy VS</i>	850,-	1.700,-
<i>Martell VS</i>	850,-	1.700,-
<i>Martell VSOP</i>	1000,-	2.000,-
<i>Martell XO</i>	2.000,-	4.000,-

VERMOUTHOK

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

SZICSEK PÁLINKÁK

	2 cl	4 cl
<i>Óbarack pálinka</i>	600,-	1.200,-
<i>Ókörte pálinka</i>	600,-	1.200,-
<i>Ószilva pálinka</i>	600,-	1.200,-
<i>Piros vilmoskörte pálinka</i>	650,-	1.300,-
<i>Cigánymeggy pálinka</i>	650,-	1.300,-
<i>Bíbor kajszai pálinka</i>	650,-	1.300,-
<i>Birs pálinka</i>	600,-	1.200,-
<i>Irsai Olivér</i>	650,-	1.300,-
<i>Málna pálinka</i>	950,-	1.900,-
<i>Mézes barack likőr</i>	650,-	1.300,-

PÁLINKÁK, VODKÁK, RUMOK, LIKŐRÖK

	2 cl	4 cl
<i>Vilmos körte ízű szeszesital</i>	450,-	900,-
<i>Finlandia vodka</i>	500,-	1.000,-
<i>Royal vodka</i>	400,-	800,-
<i>Jägermeister</i>	450,-	900,-
<i>Zwack Unicum</i>	450,-	900,-
<i>Zwack Unicum Szilva</i>	450,-	900,-
<i>Zwack Unicum Barista</i>	450,-	900,-
<i>Bailey's Irish Cream</i>	500,-	1.000,-
<i>Gordon's Gilbey Gin</i>	500,-	1.000,-
<i>Sierra Tequila Silver</i>	500,-	1.000,-
<i>Bacardi rum</i>	500,-	1.000,-

KÁVÉK, CAPUCCINO

<i>Espresso kávé</i>	450,-
<i>Espresso kávé tejszínnel</i>	490,-
<i>Espresso kávé tejszínhabbal</i>	530,-
<i>Espresso capuccino</i>	530,-
<i>Espresso macchiato</i>	490,-
<i>Latte macchiato</i>	530,-
<i>Koffeinmentes kávé</i>	550,-
<i>Koffeinmentes kávé, tejszínnel</i>	590,-
<i>Koffeinmentes capuccino</i>	670,-
<i>Tea citrommal</i>	450,-

Bor ajánlataink

Budányi Pincészet-Szerencs

<i>TOKAJI BOROK</i>	üv	dl
0,5l Tokaji Szamorodni száraz	3.000,-	600,-
0,5l Tokaji Szamorodni édes	3.500,-	700,-
0,5l Tokaji Aszú 3 puttonyos	4.500,-	900,-
0,5l Tokaji Aszú 4 puttonyos	5.500,-	1.100,-
0,5l Tokaji Aszú 5 puttonyos	6.500,-	1.300,-
0,5l Tokaji Aszú 6 puttonyos	12.000,-	2.400,-

„Az életünk palackba zárva”

Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
Szicsek Birs pálinka	600,-	1.200,-
Irsai Olivér pálinka	650,-	1.300,-
Piros vilmoskörte pálinka	650,-	1.300,-
Cigánymeggy pálinka	650,-	1.300,-
Bíbor kajszi pálinka	650,-	1.300,-
Málna pálinka	950,-	1.900,-
Mézes barack likőr	650,-	1.300,-

*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

étterem vezető